

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



Пказ № 711-О від 30 червня 2023 р.

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 3 роки і 5 місяців 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

Курси	вересень					жовтень					30 X листопад			27 XI грудень			січень				29 I лютий			26 II березень				29 IV квітень				29 V травень				29 VII червень				29 VIII липень				серпень				Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика		Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього годин у навчальному														
	1	4	11	18	25	2	9	16	23	3	10	17	4	11	18	25	1	8	15	22	5	12	19	8	15	22	29	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26				9	16				23	30	55	56	57	58	59	60	61	62				
I	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	40	-	-	-	-	-	-	12	52					
II	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	34	2	4	-	-	-	-	12	52					
III	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	32	2	6	-	-	-	-	12	52					
IV	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	16	1	-	-	3	1	-	21						
Всього																																																														122	5	4	6	3	1	36	177

2. Практична підготовка

3. Державна підсумкова атестація

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

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
ЗНО	Українська мова	IV
	Математика	IV
	Історія України	IV

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 проекти (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	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	
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	2,5											
1.2	Українська література					140	140	64	56	20			2	1,5	1,5	2,5											
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	1,5											
1.6	Всесвітня історія					70	70	44		26			1,5	1,5	1,5	1,5											
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		2,5						
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		3						
1.15	Технології					105	105	52		34	19		2	3									
1.16	Захист України					105	105	47		48	10		2	1,5	2								
УСЬОГО						2065	2065	824	40	996	205		32	33	21,5		21						

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	30	20			10	60				2	3								
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	80				2,5	4								
OK 08	Аналітична і фізколоїдна хімія		4	4	120	50	24	18	4	4	70										3	4		
OK 09	Вища математика		4	3	90	30	12			18	60										1,5	3		
OK 10	Технічне креслення		3	3	90	30	4			24	2	60			2	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	30	18			4	8	60									1,5	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)		4	3	90	30	2			28	60										1,5	3		

	захисту																					
OK 14	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4		3	90	30	2	28	60					1,5	3							
OK 15	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5		4	120	80		80	40							7	4					
OK 16	Інформаційні системи та технології*(Інформатика)			4*	120*	70*	24*	46*	50*													
	Разом	3	10		40	1200	550	184	26	270	70	650		6,5	10	7,5	13	16,5	12	7	5	
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																					
OK 17	Технології хлібопекарного та макаронного виробництва. Курсовий проєкт (за вибором здобувачів освіти)	5	4	6	180	82	40	20	12	10	98			3	4	2,5	2					
OK 18	Технології кондитерського виробництва. Курсовий проєкт (за вибором здобувачів освіти)	7	6	7	210	140	72	44	10	14	70								4	3	5	4
OK 19	Технології харчоконцентратів	6		4	120	80	42	16	10	12	40								5	4		
OK 20	Загальна і спеціальна біохімія		7	3	90	60	32	22		6	30										3,5	3
OK 21	Технічна і спеціальна мікробіологія	4		3	90	30	20	4		6	60			1,5	3							
OK 22	Процеси і апарати харчових виробництв	4		4	120	50	32		10	8	70			3	4							
OK 23	Технохімічний контроль виробництва		7	3	90	60	26	24	2	8	30										3,5	3
OK 24	Санітарія і гігієна		3	3	90	30	20		4	6	60		2	3								
OK 25	Якість та безпечність харчових продуктів		7	3	90	60	20		30	10	30										3,5	3
OK 26	Облік і звітність		5	3	90	60	26		30	4	30					5	3					
OK 27	Економіка, планування та управління (Основи економічної теорії**)	7	6	4	120	78	34		34	10	42								2,5	2	2	2

ДК 28	Технологічне обладнання галузі	6	5		6	180	94	52		22	20	86							3	3	3,5	3		
ДК 29	Охорона праці в галузі		7		3	90	60	38		10	12	30											3,5	3
ОК 30	Екологія харчових виробництв		7		3	90	60	40		6	14	30											3,5	3
	Разом	6	12	1	55	1650	944	494	130	180	140	706			2	3	7,5	11	10,5	8	15	12	24,5	21
	Практична підготовка																							
ДК 31	Навчальна практика	4,5			12	360	240			240		120							6		6			
ДК 32	Технологічна практика	6			9	270	180			180		90											9	
ДК 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																							
ДК 34	Кваліфікаційний іспит	7			1,5	45	30			30		15												1,5
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	10	26	1	122	3660	2034	678	156	990	210	1626			8,5	13	15	30	27	26	22	26	24,5	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											3,5	3
	Вибірковий компонент 8																							
	Разом за вибором здобувача освіти		4		15	450	250	148	6	50	46	200			4	3			3	4	5	4	3,5	3
	Всього за навчальним планом	10	30	1	137	4110	2284	826	162	1040	256	1826			34	26	36	30	30	30	27	30	28	30
	Разом (тижневе)														34		36	30			27		28	

навантаження)																			
Всього дисциплін та освітніх компонентів, що вивчаються за семестр								16	16	16	16	8	8	7					
Всього дисциплін та освітніх компонентів, що вивчаються за рік								32	32	32	16	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.

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 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)