

Методичною радою коледжу
Протокол № 1 від 28.08.2025 р.
Голова методичної ради
Тетяна КОГУТ

Директор Тернопільського
фахового коледжу харчових
технологій і торгівлі
Людмила КРУКЕВИЧ
2025 року
Наказ № 75-О від 29 серпня 2025 р.
М.П. 01566324

Освітньо-професійна програма <u>Виробництво харчової продукції</u>	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Галузь знань <u>G Інженерія, виробництво та будівництво</u>	Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції
Спеціальність <u>G 13 Харчові технології</u>	Термін навчання <u>3 роки і 5 місяців</u> на основі <u>базової загальної середньої освіти</u>
Форми здобуття фахової передвищої освіти - <u>очна (денна)</u>	
Рік вступу <u>2025 р.</u>	

[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	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								
												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							
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		2							
1.6	Всесвітня історія					70	70	44			26		1,5		1,5		1,5		1,5							
1.7	Громадянська освіта (Основи правознавства*)					70	70	44		26			2		1,5											
1.8	Математика	4				210	210	96		114			2		3		2,5		3,5							
1.9	Фізика і астрономія					235	235	104	32	86	13		3		4		4		1,5							

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		2,5						
1.15	Технології					105	105	52		34	19		2		3										
1.16	Захист України					115	115	47		48	20		2		1,5		2								
	Всього профільної середньої освіти					2065	2065	816	40	994	215		32		33		23		20,5						
	Тижнєве навантаження												32		33		23		20,5						
Профільні предмети і спеціальні курси																									
1.17	Основи філософських знань **		3		3	90	30	20			10	60					2	3							
1.18	Органічна та 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	Технологія виробництва кулінарної продукції**	4, 6	3, 5		12	360	163	50	92	16	5	197					2,5	4	2,5	4	3	2	2,5	2	
1.22	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці в галузі**		4		3	90	30	18		4	8	60						1,5	3						
1.23	Вища математика**		4		3	90	30	12		18		60						1,5	3						
1.24	Аналітична та фізикоїдна хімія**		4		4	120	50	24	18	4	4	70						2,5	4						
1.25	Процеси і апарати харчових виробництв**	4			4	120	50	32		10	8	70						2,5	4						
1.26	Технічна і спеціальна мікробіологія**		4		3	90	30	20	4		6	60						1,5	3						
1.27	Історія України**	5			3	90	52	30			22	38								4,5	3				
1.28	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства**	5			3	90	60	34		18	8	30								5	3				
	Всього профільних предметів і спеціальних курсів	6	9		48	1440	595	282	122	106	85	845					11	17	12	21	12,5	8	2,5	2	
	Разом	6	9		48	3505	2660	1098	162	1100	300	845					34	17	32,5	21	12,5	8	2,5	2	

За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																										
ОК 01	Історія України**	5**			3**	90**	52**	30**			22**	38**															
ОК 02	Основи філософських знань**		3**		3**	90**	30**	20**			10**	60**															
ОК 03	Соціологія		5		3	90	38	24			14	52									3	3					
ОК 04	Основи правознавства* (Громадянська освіта)				3*	90*	38*	26*			12*	52*															
ОК 05	Основи економічної теорії** (Економіка, планування та управління)				3**	90**	38**	22**			16**	52**															
ОК 06	Культурологія		5		3	90	38	20			18	52									3	3					
ОК 07	Органічна та неорганічна хімія**	3**			4**	120**	40**	18**	8**	8**	6**	80**															
ОК 08	Аналітична та фізикоїдна хімія**		4**		4**	120**	50**	24**	18**	4**	4**	70**															
ОК 09	Вища математика**		4**		3**	90**	30**	12**		18**		60**															
ОК 10	Технічне креслення**		3**		3**	90**	30**	4**		24**	2**	60**															
ОК 11	Фізичне виховання		5, 6		4	120	80	2		78		40								2	2	3,5	2				
ОК 12	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці в галузі**		4**		3**	90**	30**	18**		4**	8**	60**															
ОК 13	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту		6		3	90	60	34		26		30									3,5	3					
ОК 14	Українська мова (за професійним спрямуванням)		7		3	90	60	2		58		30											3,5	3			
ОК 15	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6		4	120	80			80		40									5	4					
ОК 16	Інформаційні системи та технології*(Інформатика)				4*	120*	70*	24*		46*		50*															

	Разом		7		20	600	356	82		242	32	244								8	8	12	9	3,5	3
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																								
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції**	4, 6**	3, 5**		12**	360**	163**	50**	92**	16**	5**	197**													
ОК 18	Загальна і спеціальна біохімія		7		3	90	60	32	22		6	30											4	3	
ОК 19	Технічна і спеціальна мікробіологія**		4**		3**	90**	30**	20**	4**		6**	60**													
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв**	4**			4**	120**	50**	32**		10**	8**	70**													
ОК 21	Технохімічний контроль виробництва	7			3	90	60	26	24	2	8	30											3,5	3	
ОК 22	Санітарія і гігієна**		3**		3**	90**	30**	20**		4**	6**	60**													
ОК 23	Якість та безпечність харчових продуктів		7		3	90	60	20	30		10	30											4	3	
ОК 24	Облік і звітність		7		3	90	60	26		30	4	30											4	3	
ОК 25	Економіка, планування та управління (Основи економічної теорії**)	7	6		4	120	78	34		34	10	42									2,5	2	2	2	
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6	5		6	180	108	60		22	26	72							4	3	3,5	3			
ОК 27	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства**	5**			3**	90**	60**	34**		18**	8**	30**													
ОК 28	Екологія харчових виробництв		7		3	90	60	40		6	14	30											4	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	3	8	1	29	870	556	270	76	122	88	314							6,5	5	8,5	7	21,5	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		7		4,5	135	90			90		45												4,5	

	практика																									
	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	4	19	1	76	2280	1452	352	76	904	120	828							6	14,5	19	20,5	25	25	24,5	
	Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів та порфільних предметів і спеціальних курсів	10	28	1	124	3720	2047	634	198	1010	205	1673					11	17	12	27	27	27	23	27	25	26
Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою																										
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																									
ВК 01	Вибірковий блок 1		3		3	90	30	10	18	2		60					2	3								
ВК 02	Вибірковий блок 2		4		3	90	40	24		10	6	50							2,5	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	250	136	36	44	34	230					2	3	2,5	3	3	3	4	3	5	4
	Всього за навчальним планом	10	33	1	140	4200	2297	770	234	1054	239	1903					36	20	35	30	30	30	27	30	30	30
	Разом (тижневе навантаження)																36		35		30		27		30	
	Всього предметів та освітніх компонентів, що вивчаються за семестр												16	16	17	16	8	8	8							
	Всього предметів та освітніх компонентів, що вивчаються за рік												32	33	16	8										
	Всього курсових			1																		1				

	проєктів (робіт)																							
	Всього екзаменів	10													1		2		2		2		3	
	Всього заліків	33													5		6		8		7		7	
* освітній компонент освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції, що інтегрується з навчальними предметами профільної середньої освіти. Аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти.																								
** освітній компонент освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції, що інтегрується з іншим освітнім компонентом цієї програми. Аудиторні години визначені за одним освітнім компонентом.																								
*** освітній компонент освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції, 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 та охорони праці
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

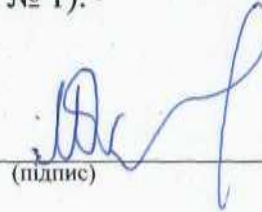
7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми **Виробництво харчової продукції**, затвердженої Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 30.06.2025 р. № 9) та введеної в дію з 01.09.2025 р. (наказ від 30.06.2025 р. № 73-О).

Навчальний план затверджено Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 29.08.2025 р. № 1).

Навчальний план погоджено Методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 28.08.2025 р. № 1).

Заступник директора з навчальної роботи



(підпис)

Тетяна КОГУТ

(ім'я, прізвище)

