

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

Методичною радою коледжу
Протокол № 12 від 27.06.2025 р.
Голова методичної ради
Тетяна КОГУТ

Директор Тернопільського
фахового коледжу харчових
технологій і торгівлі
Людмила КРУКЕВИЧ
2025 року
Наказ № 73-О від 30 червня 2025 р.
м.п.

підготовки фахового молодшого бакалавра

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>2 роки і 5 місяців</u> на базі кваліфікованого робітника
Форми здобуття фахової передвищої освіти - <u>очна (денна)</u>	
Рік вступу <u>2025 р.</u>	

Зведені дані за бюджетом часу

[illegible]

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

3. Державна підсумкова атестація		
Форми атестації	Назва предмета*	Семестр

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														
		екзамен	заліки	Курсові проєкти (роботи)	Кількість кредитів ЄКТС	Годин	Всього	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	
																	16 тижнів		18 тижнів		12 тижнів		16 тижнів		16 тижнів	
								Годин на тижень	кредити	Годин на тижень	кредити		Годин на тижень	кредити	Годин на тижень	кредити	Годин на тижень	кредити	Годин на тижень	кредити	Годин на тижень	кредити	Годин на тижень	кредити	Годин на тижень	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				2,5	3									
OK 03	Соціологія		5		3	90	38	24			14	52							3	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 та неорганічна хімія	3			4	120	70	32	16	10	12	50				4,5	4									
OK 08	Аналітична та		4		4	120	80	44	28	4	4	40						4,5	4							

	фізколоїдна хімія																									
OK 09	Вища математика		4		3	90	60	28		32		30						3,5	3							
OK 10	Технічне креслення		3		3	90	58	4		52	2	32					3,5	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 в галузі		4		3	90	60	38		10	12	30						3,5	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 спрямуванням)		7		3	90	60	2		58		30											3,5	3		
OK 15	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6		4	120	80			80		40									5	4				
OK 16	Інформаційні системи та технології	3			4	120	70	24		46		50					4,5	4								
	Разом	3	14		53	1590	920	352	44	396	128	670					19,5	20	11,5	10	12,5	11	12	9	3,5	3
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
OK 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	4, 6	3, 5		12	360	228	68	122	24	14	132					5	4	4,5	4	3	2	2,5	2		
OK 18	Загальна і спеціальна біохімія		7		3	90	60	32	22		6	30												4	3	
OK 19	Технічна і спеціальна мікробіологія		4		3	90	60	30	20		10	30						3,5	3							
OK 20	Процеси і апарати харчових виробництв	4			4	120	80	58		10	12	40						4	4							
OK 21	Технохімічний контроль виробництва	7			3	90	60	26	24	2	8	30												3,5	3	
OK 22	Санітарія і гігієна		3		3	90	40	20		10	10	50					2,5	3								
OK 23	Якість та безпечність харчових продуктів		7		3	90	60	20	30		10	30												4	3	
OK 24	Облік і звітність		7		3	90	60	26		30	4	30												4	3	
OK 25	Економіка, планування та управління	7	6		4	120	78	34		34	10	42									2,5	2	2	2	2	
OK 26	Технологічне	6	5		6	180	108	60		22	26	72								4	3	3,5	3			

	обладнання галузі																									
ОК 27	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	5			3	90	60	34		18	8	30								5	3					
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	7	12	1	54	1620	1024	480	218	184	142	596					7,5	7	12	11	14,5	10	11	9	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 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 33	Кваліфікаційний іспит	7			1,5	45	30			30		15													1,5	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	11	30	1	134	4020	2484	832	262	1120	270	1536					27	27	23,5	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	50	14	30	2	4	40					3	3								
ВК 02	Вибірковий блок 2		4		3	90	60	34		18	8	30							3,5	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	290	150	48	52	40	190					3	3	3,5	3	3	3	4	3	5	4
	Всього за навчальним планом	11	35		150	4500	2774	982	310	1172	310	1726					30	30	27	30	30	30	27	30	30	30

	Разом (тижневе навантаження)															30		27		30		27		30	
	Всього освітніх компонентів, що вивчаються за семестр															8		8		8		8		8	
	Всього освітніх компонентів, що вивчаються за рік															16				16				8	
	Всього курсових проєктів (робіт)			1																		1			
	Всього екзаменів	11														2		2		2		2		3	
	Всього заліків	35														7		6		8		7		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 та охорони праці
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 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 30.06.2025 р. № 9).

Навчальний план погоджено Методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 27.06.2025 р. № 12).

Заступник директора з навчальної роботи _____


(підпис)

Тетяна КОГУТ
(ім'я, прізвище)