

Міністерства освіти і науки України
Директор Тернопільського фахового коледжу хімічних технологій і торгівлі
З А Т В Е Р Д Ж У Ю
Директор Тернопільського фахового коледжу хімічних технологій і торгівлі
156632
30.06.2025 року

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

30.

Освітньо-професійна програма <u>Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів</u>	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Галузь знань <u>G Інженерія, виробництво та будівництво</u>	Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Спеціальність <u>G 13 Харчові технології</u>	Термін навчання <u>2 роки і 5 місяців</u> на основі <u>повної загальної середньої освіти</u>
Форми здобуття фахової передвищої освіти - <u>очна (денна)</u>	
Рік вступу <u>2025 р.</u>	

Зведені дані за бюджетом часу

[illegible]

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 фізколоїдна хімія		4		4	120	80	44	28	4	4	40						4,5	4						
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)	4			3	90	60	2		58		30							3	3					
OK 15	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		5		4	120	80			80		40								7	4				
OK 16	Інформаційні системи та технології	3			4	120	70	24		46		50					4,5	4							
	Разом	4	13		53	1590	920	352	44	396	128	670					21,5	23	14,5	13	16,5	12	7	5	
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																								
OK 17	Технології хлібопекарного та макаронного виробництва	5	4		6	180	112	46	24	24	18	68							4,5	4	2,5	2			
OK 18	Технології кондитерського виробництва.	7	6	7	7	210	140	72	44	10	14	70										4	3	5	4
OK 18.1	Курсовий проєкт з технології кондитерського і хлібопекарного виробництв		7																						
OK 19	Технології харчоконцентратів	6			4	120	80	42	16	10	12	40											5	4	

ОК 20	Загальна і спеціальна біохімія		7		3	90	60	32	22		6	30												3,5	3	
ОК 21	Технічна і спеціальна мікробіологія		4		3	90	60	30	20		10	30					3,5	3								
ОК 22	Процеси і апарати харчових виробництв	4			4	120	80	58		10	12	40					4,5	4								
ОК 23	Технохімічний контроль виробництва		7		3	90	60	26	24	2	8	30												3,5	3	
ОК 24	Санітарія і гігієна		3		3	90	40	20		10	10	50				2,5	3									
ОК 25	Якість та безпечність харчових продуктів		7		3	90	60	20	30		10	30												4	3	
ОК 26	Облік і звітність		7		3	90	60	26		30	4	30												4	3	
ОК 27	Економіка, планування та управління	7	6		4	120	78	34		34	10	42								2,5	2	2	2	2	2	
ОК 28	Технологічне обладнання галузі	6	5		6	180	94	52		22	20	86							3	3	3,5	3				
ОК 29	Проектування технологічних ліній		5		3	90	60	38		10	12	30							5	3						
ОК 30	Екологія харчових виробництв		7		3	90	60	40		6	14	30												4	3	
	Разом	6	13		55	1650	1044	536	180	168	160	606				2,5	3	12,5	11	10,5	8	15	12	26	21	
	Практична підготовка																									
ОК 31	Навчальна практика		4, 5		12	360	240			240		120						6		6						
ОК 32	Технологічна практика		6		9	270	180			180		90										9				
ОК 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																									
ОК 34	Кваліфікаційний іспит	7			1,5	45	30			30		15													1,5	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	11	30	1	135	4050	2504	888	224	1104	288	1546				24	26	27	30	27	26	22	26	26	27	
Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою																										

	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																									
ВК 01	Вибірковий компонент 1 Вибірковий компонент 2		3		4	120	80	48		14	18	40					5	4								
ВК 02	Вибірковий компонент 3 Вибірковий компонент 4		5		4	120	40	18	6	10	6	80								3	4					
ВК 03	Вибірковий компонент 5 Вибірковий компонент 6		6		4	120	80	50		14	16	40										5	4			
ВК 04	Вибірковий компонент 7 Вибірковий компонент 8		7		3	90	60	34		16	10	30												4	3	
	Разом за вибором здобувача освіти		4		15	450	260	150	6	54	50	190					5	4			3	4	5	4	4	3
	Всього за навчальним планом	11	34		150	4500	2764	1038	230	1158	338	1736					29	30	27	30	30	30	27	30	30	30
	Разом (тижневе навантаження)																29		27		30		27		30	
	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		34														7		6		7		6		8	

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 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 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)