



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора ВСП «ОТФК ОНТУ»

Лілія ІВАНОВА

02 2025 р.

**ПЕРЕЛІК ВИБІРКОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН  
для здобувачів освіти за ОПС «фаховий молодший бакалавр»  
(професійна компонента)  
ВСП «Одеський технічний фаховий коледж ОНТУ»  
на 2025-2026 н.р.**

№	Назва дисципліни	Циклова комісія	Кількість годин/ кредитів ЄКТС*
<b>ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ЕКОНОМІКИ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА</b>			
1.	Організація підприємницької діяльності	ЦК економіки та товар.	90/3
2.	Організація малого бізнесу	ЦК економіки та товар.	90/3
3.	Бізнес-планування	ЦК економіки та товар.	90/3
4.	Статистика підприємства	ЦК економіки та товар.	90/3
5.	Електронна комерція	ЦК економіки та товар.	90/3
6.	Фондовий ринок	ЦК економіки та товар.	90/3
7.	Організація бізнесу	ЦК економіки та товар.	90/3
8.	Основи менеджменту	ЦК економіки та товар.	90/3
9.	Товарна інформація	ЦК економіки та товар.	90/3
10.	Фальсифікація та методи ідентифікації товарів	ЦК економіки та товар.	90/3
11.	Міжнародна торгівля	ЦК економіки та товар.	90/3
12.	Комерційна діяльність	ЦК економіки та товар.	90/3
13.	Зовнішньо-економічна діяльність	ЦК економіки та товар.	90/3
14.	Управління якістю та безпечністю товарів	ЦК економіки та товар.	90/3
15.	Митні формальності у підприємницькій діяльності	ЦК економіки та товар.	90/3
16.	Фінансовий менеджмент	ЦК економіки та товар.	90/3

№	Назва дисципліни	Циклова комісія	Кількість годин/ кредитів ЄКТС*
<b>ЦИКЛОВА КОМІСІЯ СПЕЦДИСЦИПЛІН ХОЛОДИЛЬНОГО ЦИКЛУ</b>			
17.	Еколого-енергетичні проблеми холодильної техніки	ЦК спец. холод. циклу	90/3
18.	Холодильні агенти нового покоління	ЦК спец. холод. циклу	90/3
19.	Тепловикористовуючі холодильні установки	ЦК спец. холод. циклу	90/3
20.	Теплотехнічні вимірювання та прилади	ЦК спец. холод. циклу	90/3
21.	Побутова, торгова холодильна техніка, обслуговування	ЦК спец. холод. циклу	90/3
22.	Інформаційні технології проектування енергетичних систем	ЦК спец. холод. циклу	90/3
23.	Проектування холодильних споруд	ЦК спец. холод. циклу	90/3
24.	Холодильні установки спеціального призначення	ЦК спец. холод. циклу	90/3
25.	Міжнародна сертифікація холодильного обладнання та систем кондиціонування	ЦК спец. холод. циклу	90/3
26.	Холодильна техніка і технологія	ЦК спец. холод. циклу	90/3
27.	Проектування систем кондиціонування і вентиляції повітря	ЦК спец. холод. циклу	90/3
28.	Відновлювальні джерела енергії та енергозощадливі технології	ЦК спец. холод. циклу	90/3
<b>ЦИКЛОВА КОМІСІЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ПРОГРАМНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ</b>			
29.	Вимірювально-діагностичні засоби та системи	ЦК КТ та ІІІ	90/3
30.	Графічний дизайн у поліграфічно-видавничій справі	ЦК КТ та ІІІ	90/3
31.	Групова динаміка і комунікації	ЦК КТ та ІІІ	90/3
32.	Засоби захисту мобільних пристроїв	ЦК КТ та ІІІ	90/3
33.	Комп'ютерна візуалізація	ЦК КТ та ІІІ	90/3
34.	Комп'ютерне моделювання та анімація	ЦК КТ та ІІІ	90/3
35.	Крос-платформне програмування	ЦК КТ та ІІІ	90/3
36.	Інтелектуальна власність та авторське право	ЦК КТ та ІІІ	90/3
37.	Мережні інформаційні технології	ЦК КТ та ІІІ	90/3
38.	Надійність, контроль та діагностика КС	ЦК КТ та ІІІ	90/3
39.	Основи візуального дизайну Web-проектів	ЦК КТ та ІІІ	90/3

№	Назва дисципліни	Циклова комісія	Кількість годин/ кредитів ЄКТС*
40.	Основи кібербезпеки	ЦК КТ та ПІ	90/3
41.	Основи криптоаналізу	ЦК КТ та ПІ	90/3
42.	Основи управління ІТ-проектами	ЦК КТ та ПІ	90/3
43.	Офісне програмне забезпечення	ЦК КТ та ПІ	90/3
44.	Периферійні пристрої	ЦК КТ та ПІ	90/3
45.	Правове регулювання інформаційної діяльності	ЦК КТ та ПІ	90/3
46.	Програмування інтернет речей	ЦК КТ та ПІ	90/3
47.	Програмування мобільних додатків	ЦК КТ та ПІ	90/3
48.	Програмування мобільних пристроїв	ЦК КТ та ПІ	90/3
49.	Програмування систем реального часу	ЦК КТ та ПІ	90/3
50.	Розробка мультимедійних та ігрових систем	ЦК КТ та ПІ	90/3
51.	Системне програмування	ЦК КТ та ПІ	90/3
52.	Спеціалізовані комп'ютери	ЦК КТ та ПІ	90/3
53.	Стандартизація програмного забезпечення	ЦК КТ та ПІ	90/3
54.	Технології 3D-моделювання та друкування	ЦК КТ та ПІ	90/3
55.	Технології захисту інформації	ЦК КТ та ПІ	90/3
56.	Технології проектування комп'ютерних систем	ЦК КТ та ПІ	90/3
57.	Функціональне програмування	ЦК КТ та ПІ	90/3
58.	Хмарні технології	ЦК КТ та ПІ	90/3
<b>ЦИКЛОВА КОМІСІЯ СПЕЦДИСЦИПЛІН ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</b>			
59.	Fashion-ілюстрації	ЦК спец. легкої пром.	90/3
60.	Графічне проектування в індустрії моди	ЦК спец. легкої пром.	90/3
61.	Графічний дизайн	ЦК спец. легкої пром.	90/3
62.	Ескізна графіка костюму	ЦК спец. легкої пром.	90/3

№	Назва дисципліни	Циклова комісія	Кількість годин/ кредитів ЄКТС*
63.	Інноваційні технології проектування аксесуарів	ЦК спец. легкої пром.	90/3
64.	Комп'ютерна графіка в дизайні виробів	ЦК спец. легкої пром.	90/3
65.	Конфекціонування	ЦК спец. легкої пром.	90/3
66.	Костюмографіка	ЦК спец. легкої пром.	90/3
67.	Моделювання та макетування в матеріалах	ЦК спец. легкої пром.	90/3
68.	Основи композиції	ЦК спец. легкої пром.	90/3
69.	Проектування колекцій одягу	ЦК спец. легкої пром.	90/3
70.	Проектування трикотажних виробів	ЦК спец. легкої пром.	90/3
71.	Проектування та виготовлення білизняних виробів	ЦК спец. легкої пром.	90/3
72.	Проектування оснастки	ЦК спец. легкої пром.	90/3
73.	Редизайн і ремонт виробів	ЦК спец. легкої пром.	90/3
74.	Спецкомпозиція виробів	ЦК спец. легкої пром.	90/3
75.	Спецрисунок	ЦК спец. легкої пром.	90/3
76.	Художнє проектування виробів індустрії моди	ЦК спец. легкої пром.	90/3
77.	Художній та комп'ютерний дизайн виробів	ЦК спец. легкої пром.	90/3
78.	Художньо-графічна композиція	ЦК спец. легкої пром.	90/3
<b>ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ХІМІЇ</b>			
79.	Борошняне кондитерське виробництво	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
80.	Загальна технологія	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
81.	Захист прав споживачів харчової продукції	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
82.	Кондитерське мистецтво	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
83.	Контроль якості та безпеки продукції галузі	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
84.	Культура ресторанної справи	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
85.	Кухні народів світу	ЦК харч. тех. та хімії	90/3

№	Назва дисципліни	Циклова комісія	Кількість годин/ кредитів ЄКТС*
86.	Маркування харчових продуктів	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
87.	Оздоровче харчування	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
88.	Основи фізіології та гігієни харчування	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
89.	Основи кондитерської майстерності	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
90.	Ресторанний сервіс	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
91.	Сертифікація продукції галузі	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
92.	Стратегія розвитку підприємств	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
93.	Технологія кондитерського виробництва	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
94.	Управління якістю продукції галузі	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
95.	Харчова хімія	ЦК харч. тех. та хімії	90/3
96.	Хімія харчових продуктів	ЦК харч. тех. та хімії	90/3

*\* фактична кількість навчальних годин / кредитів ЄКТС залежить від освітньо-професійної програми та навчального плану, за якими навчаються здобувачів освіти.*

Заст. директора з НМР



Юліан СУЛІМА