ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
"ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ"

**ЗАТВЕРДЖЕНО**
постанова вченої ради ДТЕУ
28 травня 2026 р., протокол № 11
**Ректор** _____ **Анатолій МАЗАРАКІ**

# НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
# G13-ФМБ-Д-26 (с)

| | |
|---|---|
| **Галузь знань** | G "Інженерія, виробництво та будівництво" / "Engineering, Manufacturing and Construction" |
| **Спеціальність** | G13 "Харчові технології" / "Food Technology" |
| **Освітня програма** | Виробництво харчової продукції / Food Production |
| **Освітньо-професійний ступінь** | Фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor |
| **Освітня кваліфікація** | Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій / Professional Junior Bachelor in Food Technology |

**Термін навчання** один рік п'ять місяців **на основі** ОКР "Кваліфікований робітник, НРК 5, НРК 6, НРК 7

**Форма здобуття освіти** денна **Прийом** 2026 р. **Випуск** 2028 р.

**I. Графік освітнього процесу**

| Тижні | | 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 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Навчальні роки | Курси | Вересень | | | | | Жовтень | | | | Листопад | | | | | Грудень | | | | Січень | | | | Лютий | | | | Березень | | | | | Квітень | | | | Травень | | | | | Червень | | | | Липень | | | | Серпень | | | |
| | | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 |
| **2026/2027** | | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 |
| | I | | | | | | | | **15** | | | | | | | | **ЕС** | **ЕС** | **К** | **К** | **К** | **К** | **К** | | | | | | | **15** | | | | | | | | | **ЕС** | **ЕС** | **П** | **П** | **П** | **П** | **К** | **К** | **К** | **К** | **К** | **К** | **К** | **К** |
| | | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 |
| **2027/2028** | | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 |
| | II | | | | | | | **14** | | | | | | | | **ЕС** | **ЕС** | **П** | **П** | **П** | **П** | **КІ** | **КІ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Примітка: Наведені числа навчальних днів вересня-серпня

| | - теоретичне навчання | П | - практична підготовка | К | - канікули |
|---|---|---|---|---|---|
| ЕС | - екзаменаційна сесія | КІ | - підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація | | |

**II. Бюджет часу в тижнях**

| Курси | I | II | Разом |
|---|---|---|---|
| Теоретичне навчання | 30 | 14 | 44 |
| Екзаменаційні сесії | 4 | 2 | 6 |
| Виробнича практика | 4 | 4 | 8 |
| Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація | | 2 | 2 |
| Канікули | 14 | | 14 |
| Усього | 52 | 22 | 74 |

**III. Практична підготовка**

| Назва практики | Семестр | Тижні | Кредити ЄКТС |
|---|---|---|---|
| Практична підготовка: виробнича практика 1 | 2 | 4 | 6 |
| Практична підготовка: виробнича практика 2 | 3 | 4 | 6 |

**IV. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти**

| Форма атестації | Семестр | Кредити ЄКТС |
|---|---|---|
| Кваліфікаційний іспит (Технології виробництва харчової продукції; Технологічне устаткування харчових виробництв; Новітні технології харчової продукції; Контроль якості та безпечності харчової продукції) | 3 | 3 |

## V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Код | Компоненти освітньої програми | Розподіл за семестрами | | | Загальний обсяг | | Кількість годин | | | | | | Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | аудиторних | | | | самостійна робота | підготовка та складання екзамену | I курс | | | | II курс | |
| | | | | | | | | у тому числі | | | | | I семестр | | II семестр | | III семестр | |
| | | | | | | | | | | | | | 15 тижнів | | 15 тижнів | | 14 тижнів | |
| | | екзамени | заліки | курсові роботи | кредитів ЄКТС | годин | всього | лекції | практичні, семінарські | лабораторні | | | годин на тиждень | кредити | годин на тиждень | кредити | годин на тиждень | кредити |
| **ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 4 | Професійні комунікації іноземною мовою | 1 | | | 5 | 150 | 60 | | 60 | | 60 | 30 | 4 | 5 | | | | |
| ОК 6 | Фізичне виховання | | 1,2 | | | 120* | 120* | | 120* | | | | 4* | | 4* | | | |
| | **Усього** | **1** | **2** | | **5** | **150** | **60** | | **60** | | **60** | **30** | **4** | **5** | | | | |
| **Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 15 | Процеси та апарати харчових виробництв | 1 | | | 5 | 150 | 60 | 30 | 30 | | 60 | 30 | 4 | 5 | | | | |
| ОК 16 | Технології виробництва харчової продукції | 2,3 | 1 | 3 | 14 | 420 | 204 | 86 | | 118 | 156 | 60 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 |
| ОК 17 | Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів | | 1 | | 4 | 120 | 60 | 28 | 32 | | 60 | | 4 | 4 | | | | |
| ОК 18 | Технологічне устаткування харчових виробництв | 1 | | | 5 | 150 | 60 | 30 | 30 | | 60 | 30 | 4 | 5 | | | | |
| ОК 19 | Основи технологічного менеджменту | | 1 | | 4 | 120 | 60 | 28 | 32 | | 60 | | 4 | 4 | | | | |
| ОК 20 | Екологічна безпека харчових виробництв | 2 | | | 4 | 120 | 60 | 30 | 30 | | 30 | 30 | | | 4 | 4 | | |
| ОК 21 | Інформаційні системи та технології в галузі | | 2 | | 3 | 90 | 60 | 18 | 42 | | 30 | | | | 4 | 3 | | |
| ОК 22 | Харчове законодавство | 2 | | | 4 | 120 | 60 | 30 | 30 | | 30 | 30 | | | 4 | 4 | | |
| ОК 23 | Контроль якості та безпечності харчової продукції | 3 | | | 4 | 120 | 70 | 28 | 28 | 14 | 20 | 30 | | | | | 5 | 4 |
| ОК 24 | Новітні технології харчової продукції | 3 | | | 4 | 120 | 70 | 28 | 14 | 28 | 20 | 30 | | | | | 5 | 4 |
| ОК 25 | Основи проєктного аналізу | | 3 | | 4 | 120 | 56 | 26 | 30 | | 64 | | | | | | 4 | 4 |
| | **Усього** | **8** | **5** | **1** | **55** | **1650** | **820** | **362** | **298** | **160** | **590** | **240** | **20** | **22** | **16** | **15** | **20** | **18** |
| **Практична підготовка** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 27 | Практична підготовка: виробнича практика 1 | | 2 | | 6 | 180 | | | | | 180 | | | | | 6 | | |
| ОК 28 | Практична підготовка: виробнича практика 2 | | 3 | | 6 | 180 | | | | | 180 | | | | | | | 6 |
| | **Усього** | | **2** | | **12** | **360** | | | | | **360** | | | | | **6** | | **6** |
| **Атестація здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 29 | Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація | | | | 3 | 90 | | | | | 90 | | | | | | | 3 |
| | **Усього** | | | | **3** | **90** | | | | | **90** | | | | | | | **3** |
| **Разом обов'язкові освітні компоненти** | | **9** | **9** | **1** | **75** | **2250** | **880** | **362** | **358** | **160** | **1100** | **270** | **24** | **27** | **16** | **21** | **20** | **27** |

| Код | Компоненти освітньої програми | Розподіл за семестрами | | | Загальний обсяг | | Кількість годин | | | | | | Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | аудиторних | | | | самостійна робота | підготовка та складання екзамену | I курс | | | | II курс | |
| | | | | | | | | у тому числі | | | | | I семестр | | II семестр | | III семестр | |
| | | | | | | | | | | | | | 15 тижнів | | 15 тижнів | | 14 тижнів | |
| | | екзамени | заліки | курсові роботи | кредитів ЄКТС | годин | всього | лекції | практичні, семінарські | лабораторні | | | годин на тиждень | кредити | годин на тиждень | кредити | годин на тиждень | кредити |
| **ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача/здобувачки освіти з каталогу вибіркових освітніх компонентів)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВК 1 | Вибіркова дисципліна | | 1 | | 3 | 90 | 56 | 26 | 30 | | 34 | | 4 | 3 | | | | |
| ВК 2 | Вибіркова дисципліна | | 2 | | 3 | 90 | 56 | 26 | 30 | | 34 | | | | 4 | 3 | | |
| ВК 3 | Вибіркова дисципліна | | 2 | | 3 | 90 | 56 | 26 | 30 | | 34 | | | | 4 | 3 | | |
| ВК 4 | Вибіркова дисципліна | | 2 | | 3 | 90 | 56 | 26 | 30 | | 34 | | | | 4 | 3 | | |
| ВК 5 | Вибіркова дисципліна | | 3 | | 3 | 90 | 56 | 26 | 30 | | 34 | | | | | | 4 | 3 |
| **Разом вибіркові освітні компоненти** | | | **5** | | **15** | **450** | **280** | **130** | **150** | | **170** | | **4** | **3** | **12** | **9** | **4** | **3** |
| **Разом за освітньо-професійною програмою** | | | | | **90** | **2700** | **1160** | **492** | **508** | **160** | **1270** | **270** | **28** | **30** | **28** | **30** | **24** | **30** |
| Всього дисциплін, що вивчаються за семестр | | | | | | | | | | | | | 8 | | 8 | | 5 | |
| **Всього дисциплін, що вивчаються за рік** | | | | | | | | | | | | | **14** | | | | **5** | |
| **Кількість екзаменів** | | | | | | | | | | | | 9 | 3 | | 3 | | 3 | |
| **Кількість заліків** | | | | | | | | | | | | 15 | 5 | | 6 | | 4 | |
| **Кількість курсових робіт** | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | |

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

**VI. План освітнього процесу на І курс 2026/2027 н. р., І семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 15 тижнів, екзаменаційна сесія 2 тижні)**

| Код | Компоненти освітньої програми | Загальний обсяг | | На семестр | | Навчальні години у тому числі | | | | | Форма контролю | Циклова комісія |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | навчальні години | кредити ЄКТС | навчальні години | кредити ЄКТС | лекції | лабораторні | практичні (семінарські) | самостійна робота | підготовка та складання екзамену | Е, З | |
| ОК 4 | Професійні комунікації іноземною мовою | 150 | 5 | 150 | 5 | | | 60 | 60 | 30 | Е | ЕУА |
| ОК 6 | Фізичне виховання* | 120 | | 60 | | | | 60 | | | З | ХТГРСТ |
| ОК 15 | Процеси та апарати харчових виробництв | 150 | 5 | 150 | 5 | 30 | | 30 | 60 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| ОК 16 | Технології виробництва харчової продукції | 420 | 14 | 120 | 4 | 28 | 32 | | 60 | | З | ХТГРСТ |
| ОК 17 | Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів | 120 | 4 | 120 | 4 | 28 | | 32 | 60 | | З | ХТГРСТ |
| ОК 18 | Технологічне устаткування харчових виробництв | 150 | 5 | 150 | 5 | 30 | | 30 | 60 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| ОК 19 | Основи технологічного менеджменту | 120 | 4 | 120 | 4 | 28 | | 32 | 60 | | З | ХТГРСТ |
| ВК 1 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 26 | | 30 | 34 | | З | |
| **Разом** | | | | **900** | **30** | **170** | **32** | **214** | **394** | **90** | **3/5** | |
| **у тому числі аудиторні заняття** | | | | **416** | | | | | | | | |
| **Кількість аудиторних годин (на тиждень)** | | | | **28** | | | | | | | | |

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

**VI. План освітнього процесу на I курс 2026/2027 н. р., II семестр 21 тиждень (теоретичне навчання 15 тижнів, практична підготовка 4 тижні, екзаменаційна сесія 2 тижні)**

| Код | Компоненти освітньої програми | Загальний обсяг | | На семестр | | Навчальні години у тому числі | | | | | Форма контролю | Циклова комісія |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | навчальні години | кредити ЄКТС | навчальні години | кредити ЄКТС | лекції | лабораторні | практичні (семінарські) | самостійна робота | підготовка та складання екзамену | Е, З | |
| ОК 6 | Фізичне виховання* | 120 | | 60 | | | | 60 | | | З | ХТГРСТ |
| ОК 16 | Технології виробництва харчової продукції | 420 | 14 | 120 | 4 | 30 | 30 | | 30 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| ОК 20 | Екологічна безпека харчових виробництв | 120 | 4 | 120 | 4 | 30 | | 30 | 30 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| ОК 21 | Інформаційні системи та технології в галузі | 90 | 3 | 90 | 3 | 18 | | 42 | 30 | | З | ХТГРСТ |
| ОК 22 | Харчове законодавство | 120 | 4 | 120 | 4 | 30 | | 30 | 30 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| ВК 2 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 26 | | 30 | 34 | | З | |
| ВК 3 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 26 | | 30 | 34 | | З | |
| ВК 4 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 26 | | 30 | 34 | | З | |
| ОК 27 | Практична підготовка: виробнича практика 1 | 180 | 6 | 180 | 6 | | | | 180 | | З | ХТГРСТ |
| **Разом** | | | | **900** | **30** | **186** | **30** | **192** | **222** | **90** | **3/6** | |
| **у тому числі аудиторні заняття** | | | | **408** | | | | | | | | |
| **Кількість аудиторних годин (на тиждень)** | | | | **28** | | | | | | | | |

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

**VI. План освітнього процесу на І курс 2027/2028 н. р., ІІІ семестр 22 тижні (теоретичне навчання 14 тижнів, практична підготовка 4 тижні, екзаменаційна сесія 2 тижні, підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація 2 тижні)**

| Код | Компоненти освітньої програми | Загальний обсяг | | На семестр | | Навчальні години у тому числі | | | | | Форма контролю | Циклова комісія |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | навчальні години | кредити ЄКТС | навчальні години | кредити ЄКТС | лекції | лабораторні | практичні (семінарські) | самостійна робота | підготовка та складання екзамену | Е, З | |
| ОК 16 | Технології виробництва харчової продукції | 420 | 14 | 150 | 5 | 28 | 56 | | 36 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| | Курсова робота | | | 30 | 1 | | | | 30 | | З | |
| ОК 23 | Контроль якості та безпечності харчової продукції | 120 | 4 | 120 | 4 | 28 | 14 | 28 | 20 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| ОК 24 | Новітні технології харчової продукції | 120 | 4 | 120 | 4 | 28 | 28 | 14 | 20 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| ОК 25 | Основи проєктного аналізу | 120 | 4 | 120 | 4 | 26 | | 30 | 64 | | З | ЕУА |
| ВК 5 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 26 | | 30 | 34 | | З | |
| ОК 28 | Практична підготовка: виробнича практика 2 | 180 | 6 | 180 | 6 | | | | 180 | | З | ХТГРСТ |
| ОК 29 | Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація | 90 | 3 | 90 | 3 | | | | 90 | | | ХТГРСТ |
| **Разом** | | | | **900** | **30** | **136** | **98** | **102** | **204** | **90** | **3/4** | |
| **у тому числі аудиторні заняття** | | | | **336** | | | | | | | | |
| **Кількість аудиторних годин (на тиждень)** | | | | **24** | | | | | | | | |

**VII. Розрахунок завантаженості здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти**

| Види навчальної роботи | Усього (годин, одиниць) | у тому числі по семестрах | | |
|---|---|---|---|---|
| | | I | II | III |
| Аудиторні заняття | 1160 | 416 | 408 | 336 |
| Самостійна робота,<br>у тому числі індивідуальні завдання | 820 | 394 | 222 | 204 |
| Підготовка та складання екзаменів | | 90 | 90 | 90 |
| **Разом** | **2250** | **900** | **720** | **630** |
| Кількість аудиторних годин (на тиждень) | | 28 | 28 | 24 |
| Самостійна робота (на тиждень) | | 17 | 17 | 21 |
| Практична підготовка | 360 | | 180 | 180 |
| Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація | 90 | | | 90 |
| **Усього** | **2700** | **900** | **900** | **900** |
| **Види контролю:** | | | | |
| Залік | 15 | 5 | 6 | 4 |
| Екзамен | 9 | 3 | 3 | 3 |

**VIII. Підписи розробників і погодження**

| Посада | ПІБ | Підпис |
|---|---|---|
| Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від "9" червня 2026 р. № 117-О | | |
| **В. о. директора** | Капіталіна ГУРОВА | |
| | | |
| **Погоджено** | | |
| **Перша проректорка з науково-педагогічної роботи** | Наталія ПРИТУЛЬСЬКА | |
| **Начальник навчального відділу** | Сергій КАМІНСЬКИЙ | |
| **Завідувачка кафедри харчових технологій в** | Ольга ГРИНЧЕНКО | |
| **Директорка ТОВ "Чіф Кеш"** | Анастасія СЕРГУШИНА | |
| **Голова Ради студентського самоврядування** | Анастасія СТОГНІЙ | |
| **Розробники** | | |
| **Керівниця робочої групи** | Наталія АШТАЄВА | |
| **В. о. директора ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"** | Капіталіна ГУРОВА | |
| **Заступниця директора з навчально-методичної роботи** | Олена ЗОЛОТУХІНА | |
| **Методистка вищої категорії** | Ольга КЛЕПІКОВА | |

Підпис Ольги Гринченко
ЗАСВІДЧУЮ
Керівник відділу діловодства ДБТУ

**IX. Зміни до плану**

| Наказ | | Семестр | Позиція плану | Нова редакція |
|---|---|---|---|---|
| № | Дата | | | |
| 172-О | 26.08.2026 | I, II | VI. План освітнього процесу на I курс 2026/2027 н. р., I семестр<br>VI. План освітнього процесу на I курс 2026/2027 н. р., II семестр | додається |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**Скорочення, що застосовані в плані**

Е - екзамен

З - залік

*зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від 26.08.2026 р. № 172-О*

**VI. План освітнього процесу на І курс 2026/2027 н. р., І семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 15 тижнів, екзаменаційна сесія 2 тижні)**

| Код | Компоненти освітньої програми | Загальний обсяг | | На семестр | | Навчальні години у тому числі | | | | | Форма контролю | Циклова комісія |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | навчальні години | кредити ЄКТС | навчальні години | кредити ЄКТС | лекції | лабораторні | практичні (семінарські) | самостійна робота | підготовка та складання екзамену | Е, З | |
| ОК 4 | Професійні комунікації іноземною мовою | 150 | 5 | 150 | 5 | | | 60 | 60 | 30 | Е | ЕУА |
| ОК 6 | Фізичне виховання* | 120 | | 60 | | | | 60 | | | З | ХТГРСТ |
| ОК 15 | Процеси та апарати харчових виробництв | 150 | 5 | 150 | 5 | 30 | | 30 | 60 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| ОК 16 | Технології виробництва харчової продукції | 420 | 14 | 120 | 4 | 28 | 32 | | 60 | | З | ХТГРСТ |
| ОК 18 | Технологічне устаткування харчових виробництв | 150 | 5 | 150 | 5 | 30 | | 30 | 60 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| ОК 19 | Основи технологічного менеджменту | 120 | 4 | 120 | 4 | 28 | | 32 | 60 | | З | ХТГРСТ |
| *ОК 21* | *Інформаційні системи та технології в галузі* | *120* | *4* | *120* | *4* | *18* | | *42* | *60* | | *З* | *ХТГРСТ* |
| ВК 1 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 26 | | 30 | 34 | | З | |
| **Разом** | | | | **900** | **30** | **160** | **32** | **224** | **394** | **90** | **3/5** | |
| **у тому числі аудиторні заняття** | | | | **416** | | | | | | | | |
| **Кількість аудиторних годин (на тиждень)** | | | | **28** | | | | | | | | |

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

*зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від 26.08.2026 р. № 172-О*

**VI. План освітнього процесу на І курс 2026/2027 н. р., ІІ семестр 21 тиждень (теоретичне навчання 15 тижнів, практична підготовка 4 тижні, екзаменаційна сесія 2 тижні)**

| Код | Компоненти освітньої програми | Загальний обсяг | | На семестр | | Навчальні години у тому числі | | | | | Форма контролю | Циклова комісія |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | навчальні години | кредити ЄКТС | навчальні години | кредити ЄКТС | лекції | лабораторні | практичні (семінарські) | самостійна робота | підготовка та складання екзамену | Е, З | |
| ОК 6 | Фізичне виховання* | 120 | | 60 | | | | 60 | | | З | ХТГРСТ |
| ОК 16 | Технології виробництва харчової продукції | 420 | 14 | 120 | 4 | 30 | 30 | | 30 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| *ОК 17* | *Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів* | *120* | *4* | *120* | *4* | *30* | | *30* | *30* | *30* | *Е* | *ХТГРСТ* |
| ОК 20 | Екологічна безпека харчових виробництв | 120 | 4 | 120 | 4 | 30 | | 30 | 30 | 30 | Е | ХТГРСТ |
| *ОК 22* | *Основи національного спротиву* | *90* | *3* | *90* | *3* | *36* | | *24* | *30* | | *З* | *ХТГРСТ* |
| ВК 2 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 26 | | 30 | 34 | | З | |
| ВК 3 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 26 | | 30 | 34 | | З | |
| ВК 4 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 26 | | 30 | 34 | | З | |
| ОК 27 | Практична підготовка: виробнича практика 1 | 180 | 6 | 180 | 6 | | | | 180 | | З | ХТГРСТ |
| **Разом** | | | | **900** | **30** | **204** | **30** | **174** | **222** | **90** | **3/6** | |
| **у тому числі аудиторні заняття** | | | | **408** | | | | | | | | |
| **Кількість аудиторних годин (на тиждень)** | | | | **28** | | | | | | | | |

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти