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

Галузь знань	G "Інженерія, виробництво та будівництво" / "Engineering, Manufacturing and Construction"
Спеціальність	G13 "Харчові технології" / "Food Technology"
Освітня програма	Українська автентична кухня / Ukrainian Authentic Cuisine
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 два роки п'ять місяців **на основі** повної загальної середньої освіти

Форма здобуття освіти денна **Прийом** 2026 р. **Випуск** 2029 р.

І. 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								**17**										**К**	**К**	**К**	**К**	**К**									**17**								**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								**15**								**ЕС**	**ЕС**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**							**15**										**ЕС**	**ЕС**	**П**	**П**	**П**	**П**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
		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	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
2028/2029		9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1
	III							**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		

ІІ. Бюджет часу в тижнях

Курси	I	II	III	Разом
Теоретичне навчання	34	30	14	78
Екзаменаційні сесії		4	2	6
Навчальна практика	4			4
Виробнича практика		4	4	8
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація			2	2
Канікули	14	14		28
Усього	52	52	22	126

ІІІ. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Практична підготовка: навчальна практика	2	4	6
Практична підготовка: виробнича практика 1	4	4	6
Практична підготовка: виробнича практика 2	5	4	6

ІV. 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)	5	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				III курс	
								у тому числі					I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр	
													17 тижнів		17 тижнів		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	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																						
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																						
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням		1		4	120	68	32	36		52		4	4								
ОК 2	Громадянське суспільство		1		4	120	52	16	36		68		3	4								
ОК 3	Основи філософських знань		1		4	120	60	28	32		60		3,5	4								
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	3	2		9	270	140		140		100	30			4,5	4	4	5				
ОК 5	Культура безпечного життя		1		4	120	68	32	36		52		4	4								
ОК 6	Фізичне виховання		1,2,3,4			256*	256*		256*				4*		4*		4*		4*			
	Усього	**1**	**9**		**25**	**750**	**388**	**108**	**280**		**332**	**30**	**14,5**	**16**	**4,5**	**4**	**4**	**5**				
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																						
ОК 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації		1		4,5	135	60	28	32		75		3,5	4,5								
ОК 8	Загальна хімія		1		5	150	68	32		36	82		4	5								
ОК 9	Основи харчових виробництв		1		4,5	135	68	32	36		67		4	4,5								
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій		2		4	120	68	32	36		52				4	4						
ОК 11	Харчова хімія		2		4	120	80	32		48	40				4,5	4						
ОК 12	Основи мікробіології		2		4	120	68	32		36	52				4	4						
ОК 13	Товарознавство харчових продуктів		2		4	120	80	32		48	40				4,5	4						
ОК 14	Основи фізіології харчування		2		4	120	68	32	18	18	52				4	4						
ОК 15	Процеси та апарати харчових виробництв	3			5	150	60	30	30		60	30					4	5				
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	4,5	3	5	14	420	204	86		118	156	60					4	4	4	4	6	6
ОК 17	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів		3		4	120	60	28	32		60						4	4				
ОК 18	Технологічне устаткування харчових виробництв	3			5	150	60	30	30		60	30					4	5				
ОК 19	Міжнародні етнічні кухні		3		4	120	60	28		32	60						4	4				
ОК 20	Екологічна безпека харчових виробництв	4			4	120	60	30	30		30	30							4	4		
ОК 21	Інформаційні системи та технології в галузі		4		3	90	60	18	42		30								4	3		
ОК 22	Традиційна українська кухня	4			4	120	60	30		30	30	30							4	4		
ОК 23	Контроль якості та безпечності харчової продукції	5			4	120	70	28	28	14	20	30									5	4
ОК 24	Новітні технології харчової продукції	5			4	120	70	28	28	14	20	30									5	4
ОК 25	Нова українська кухня		5		4	120	56	26		30	64										4	4
	Усього	**8**	**13**	**1**	**89**	**2670**	**1380**	**614**	**342**	**424**	**1050**	**240**	**11,5**	**14**	**21**	**20**	**20**	**22**	**16**	**15**	**20**	**18**

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				III курс	
								у тому числі					I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр	
													17 тижнів		17 тижнів		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	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити
Практична підготовка																						
ОК 26	Практична підготовка: навчальна практика		2		6	180					180					6						
ОК 27	Практична підготовка: виробнича практика 1		4		6	180					180									6		
ОК 28	Практична підготовка: виробнича практика 2		5		6	180					180											6
	Усього		**3**		**18**	**540**					**540**					**6**				**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**	**25**	**1**	**135**	**4050**	**1768**	**722**	**622**	**424**	**2012**	**270**	**26**	**30**	**25,5**	**30**	**24**	**27**	**16**	**21**	**20**	**27**
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача/здобувачки освіти з каталогу вибіркових освітніх компонентів)																						
ВК 1	Вибіркова дисципліна		3		3	90	56	26	30		34						4	3				
ВК 2	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	26	30		34								4	3		
ВК 3	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	26	30		34								4	3		
ВК 4	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	26	30		34								4	3		
ВК 5	Вибіркова дисципліна		5		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					**150**	**4500**	**2048**	**852**	**772**	**424**	**2182**	**270**	**26**	**30**	**26**	**30**	**28**	**30**	**28**	**30**	**24**	**30**
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													8		7		8		8		5	
Всього дисциплін, що вивчаються за рік													**14**				**14**				**5**	
Кількість екзаменів												9					3		3		3	
Кількість заліків												31	8		8		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 17 тижнів)

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 1	Українська мова за професійним спрямуванням	120	4	120	4	32		36	52		З	ЕУА
ОК 2	Громадянське суспільство	120	4	120	4	16		36	68		З	ЕУА
ОК 3	Основи філософських знань	120	4	120	4	28		32	60		З	ЕУА
ОК 5	Культура безпечного життя	120	4	120	4	32		36	52		З	ХТГРСТ
ОК 6	Фізичне виховання*	256		68				68			З	ХТГРСТ
ОК 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	28		32	75		З	ЕУА
ОК 8	Загальна хімія	150	5	150	5	32	36		82		З	ХТГРСТ
ОК 9	Основи харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	32		36	67		З	ХТГРСТ
Разом				**900**	**30**	**200**	**36**	**208**	**456**		**0/8**	
у тому числі аудиторні заняття				**444**								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				**26**								

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VI. План освітнього процесу на I курс 2026/2027 н. р., II семестр 21 тиждень (теоретичне навчання - 17 тижнів, практична підготовка - 4 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	270	9	120	4			80	40		З	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	256		68				68			З	ХТГРСТ
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	120	4	120	4	32		36	52		З	ХТГРСТ
ОК 11	Харчова хімія	120	4	120	4	32	48		40		З	ХТГРСТ
ОК 12	Основи мікробіології	120	4	120	4	32	36		52		З	ХТГРСТ
ОК 13	Товарознавство харчових продуктів	120	4	120	4	32	48		40		З	ХТГРСТ
ОК 14	Основи фізіології харчування	120	4	120	4	32	18	18	52		З	ХТГРСТ
ОК 26	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	180	6				180		З	ХТГРСТ
Разом				**900**	**30**	**160**	**150**	**134**	**276**		**0/8**	
у тому числі аудиторні заняття				**444**								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				**26**								

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VI. План освітнього процесу на II курс 2027/2028 н. р., III 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	270	9	150	5			60	60	30	Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	256		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	Міжнародні етнічні кухні	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**	**64**	**182**	**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 II курс 2027/2028 н. р., IV 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*	256		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	Традиційна українська кухня	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**	**60**	**162**	**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 III курс 2028/2029 н. р., V 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	28	14	20	30	Е	ХТГРСТ
ОК 24	Новітні технології харчової продукції	120	4	120	4	28	28	14	20	30	Е	ХТГРСТ
ОК 25	Нова українська кухня	120	4	120	4	26	30		64		З	ХТГРСТ
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**	**142**	**58**	**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	IV	V
Аудиторні заняття	2048	444	444	416	408	336
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1552	456	276	394	222	204
Підготовка та складання екзаменів				90	90	90
Разом	**3870**	**900**	**720**	**900**	**720**	**630**
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		26	26	28	28	24
Самостійна робота (на тиждень)		19	19	17	17	21
Практична підготовка	540		180		180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90					90
Усього	**4500**	**900**	**900**	**900**	**900**	**900**
Види контролю:						
Залік	31	8	8	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	II, III, IV, V	VI. План освітнього процесу на I курс 2026/2027 н. р., II семестр VI. План освітнього процесу на II курс 2027/2028 н. р., III семестр VI. План освітнього процесу на II курс 2027/2028 н. р., IV семестр VI. План освітнього процесу на III курс 2028/2029 н. р., V 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 I курс 2026/2027 н. р., II семестр 21 тиждень (теоретичне навчання - 17 тижнів, практична підготовка - 4 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	270	9	120	4			80	40		З	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	256		68				68			З	ХТГРСТ
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	120	4	120	4	32		36	52		З	ХТГРСТ
ОК 11	Харчова хімія	120	4	120	4	32	48		40		З	ХТГРСТ
ОК 12	Основи мікробіології	120	4	120	4	32	*44*		*44*		З	ХТГРСТ
ОК 13	Товарознавство харчових продуктів	*150*	*5*	*150*	*5*	32	48		*70*		З	ХТГРСТ
ОК 22	*Основи національного спротиву*	*90*	*3*	*90*	*3*	*36*		*24*	*30*		*3*	*ХТГРСТ*
ОК 26	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	180	6				180		З	ХТГРСТ
Разом				**900**	**30**	**164**	**140**	**140**	**276**		**0/8**	
у тому числі аудиторні заняття				**444**								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				**26**								

*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 II курс 2027/2028 н. р., III 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	270	9	150	5			60	60	30	Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	256		60				60			З	ХТГРСТ
ОК 14	*Основи фізіології харчування*	*120*	*4*	*120*	*4*	*28*	*16*	*16*	*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 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**	**48**	**208**	**394**	**90**	**З/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 II курс 2027/2028 н. р., IV 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*	256		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 19	*Міжнародні етнічні кухні*	*90*	*3*	*90*	*3*	*28*	*32*		*30*		*З*	*ХТГРСТ*
ОК 20	Екологічна безпека харчових виробництв	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**	**196**	**62**	**150**	**222**	**90**	**3/6**	
у тому числі аудиторні заняття				**408**								
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 III курс 2028/2029 н. р., V 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	28	14	20	30	Е	ХТГРСТ
ОК 24	Новітні технології харчової продукції	120	4	120	4	28	28	14	20	30	Е	ХТГРСТ
ОК 25	*Традиційна та нова українська кухня*	120	4	120	4	26	30		64		З	ХТГРСТ
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**	**142**	**58**	**204**	**90**	**3/4**	
у тому числі аудиторні заняття				**336**								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				**24**								