

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

постанова вченої ради ДТЕУ

25 квітня 2024 р., протокол № 9

Ректор

Анатолій МАЗАРАКІ



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
181-ФМБ-Д-24 (с)

Галузь знань	18 "Виробництво та технології" / "Production and Technologies"		
Спеціальність	181 "Харчові технології" / "Food Technologies"		
Освітня програма	Виробництво харчової продукції / Food Production		
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor		
Відділення	Харчових технологій та ресторанного бізнесу / Department of Food Technology and Restaurant Business		
Термін навчання	<u>один рік п'ять місяців</u>	Прийом <u>2024</u> р.	Випуск <u>2026</u> р.
Форма здобуття освіти	<u>денна скорочена</u>	Прийнято _____ осіб	Випущено _____ осіб

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											
		2	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				
		2024/2025				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	30
			I														ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К														ЕС	ЕС	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
				1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24		
2025/2026		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	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29				
	II															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	28	14	42
Екзаменаційні сесії	5	2	7
Виробнича практика	4	4	8
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація		2	2
Канікули	15		15
Усього	52	22	74

III. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЕКТС
Практична підготовка: виробнича практика 1	2	3	6
Практична підготовка: виробнича практика 2	3	4	6

IV. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
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						
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЄКТС	годин	аудиторних				самостійна робота	I курс				II курс		
							всього	у тому числі				I семестр		II семестр		III семестр		
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні		14 тижнів		14 тижнів		14 тижнів		
												годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																		
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою	1			4,5	135	56		56		79	4	4,5					
Усього		1			4,5	135	56		56		79	4	4,5					
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
OK 15	Процеси та апарати харчових виробництв	1			4,5	135	56	28	28		79	4	4,5					
OK 16	Технології виробництва харчової продукції	1,2,3		3	13,5	405	196	84		112	209	4	4,5	4	4,5	6	4,5	
OK 17	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів	1			4,5	135	56	28	28		79	4	4,5					
OK 18	Технологічне устаткування харчових виробництв	1			4,5	135	56	28	28		79	4	4,5					
OK 19	Основи технологічного менеджменту	1			4,5	135	56	28	28		79	4	4,5					
OK 20	Екологічна безпека харчових виробництв	2			3	90	56	28	28		34			4	3			
OK 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	2			3	90	56		56		34			4	3			
OK 22	Харчове законодавство	2			4,5	135	56	28	28		79			4	4,5			
OK 23	Контроль якості та безпечності харчової продукції	3			4,5	135	84	28	28	28	51					6	4,5	
OK 24	Новітні технології харчової продукції	3			4,5	135	84	28	28	28	51					6	4,5	
OK 25	Основи проектного аналізу	3			4,5	135	56	28	28		79					4	4,5	
Усього		13		1	55,5	1665	812	336	308	168	853	20	22,5	16	15,0	22	18,0	
Практична підготовка																		
OK 27	Практична підготовка: виробнича практика 1		2		6	180					180				6			
OK 28	Практична підготовка: виробнича практика 2		3		6	180					180						6	
Усього			3		12,0	360					360				6,0		6,0	

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями					
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЄКТС	годин	аудиторних				самостійна робота	I курс				II курс	
							всього	у тому числі				I семестр		II семестр		III семестр	
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні		14 тижнів		14 тижнів		14 тижнів	
												годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																	
OK 29	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				3,0	90					90						3
Усього					3,0	90					90						3,0
Разом обов'язкові освітні компоненти		14	3	1	75,0	2250	868	336	364	168	1382	24	27,0	16	21,0	22	27,0
РЕКОМЕНДОВАНІ ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)																	
ВК 1 - ВК 5	Soft Skills		1,2,3		3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Барна справа				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Візуалізація даних				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Кейтеринг				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Нова українська кухня				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Кредитування та гранти для бізнесу				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Стартап-менеджмент				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Гастрономічний туризм				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Основи дизайну				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Основи інвестування				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Психологія спілкування				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Міжнародні етнічні кухні				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Технології продукції ресторанного господарства				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
	Традиційна українська кухня				3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3
Основи протидії цифровому шахрайству			3	90	56	28	28		34	4	3	4	3	4	3		
Разом вибіркові освітні компоненти			5		15,0	450	280	140	140		170	4	3,0	12	9,0	4	3,0
Разом за освітньо-професійною програмою					90,0	2700	1148	476	504	168	1552	28	30,0	28	30,0	26	30,0
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр												7		7		5	
Всього дисциплін, що вивчаються за рік												13				5	
Кількість екзаменів											14	6		4		4	
Кількість заліків											8	1		4		3	
Кількість курсових робіт											1					1	

VI. План освітнього процесу на I курс 2024/2025 н. р., I семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів, екзаменаційна сесія 3 тижні)

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Циклова комісія
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі				Е, З	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота		
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			56	79	Е	ЕУА
ОК 15	Процеси та апарати харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	135	4,5	28	28		79	Е	ХТГРС
ОК 17	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ОК 18	Технологічне устаткування харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ОК 19	Основи технологічного менеджменту	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ВК 1	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	З	
Разом				900	30	168	28	196	508	6/1	
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

VI. План освітнього процесу на I курс 2024/2025 н. р., II семестр 20 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів, практична підготовка 4 тижні, екзаменаційна сесія 2 тижні)

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години				Форма контролю	Циклова комісія
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі				Е, З	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота		
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	135	4,5	28	28		79	Е	ХТГРС
ОК 20	Екологічна безпека харчових виробництв	90	3	90	3	28		28	34	Е	ХТГРС
ОК 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	90	3	90	3			56	34	Е	ХТГРС
ОК 22	Харчове законодавство	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ВК 2	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	З	
ВК 3	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	З	
ВК 4	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	З	
ОК 27	Практична підготовка: виробнича практика 1	180	6	180	6				180	З	ХТГРС
Разом				900	30	168	28	196	328	4/4	
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

VI. План освітнього процесу на II курс 2026/2027 н. р., III 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				Форма контролю	Циклова комісія
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі				Е, З	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота		
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	105	3,5	28	56		21	Е	ХТГРС
	Курсова робота			30	1				30	З	
ОК 23	Контроль якості та безпечності харчової продукції	135	4,5	135	4,5	28	28	28	51	Е	ХТГРС
ОК 24	Новітні технології харчової продукції	135	4,5	135	4,5	28	28	28	51	Е	ХТГРС
ОК 25	Основи проєктного аналізу	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ЕУА
ВК 5	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	З	
ОК 28	Практична підготовка: виробнича практика 2	180	6	180	6				180	З	ХТГРС
ОК 29	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90	3	90	3				90		ХТГРС
Разом				900	30	140	112	112	266	4/3	
у тому числі аудиторні заняття				364							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				26							

VII. Розрахунок завантаженості здобувачів фахової передвищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах		
		I	II	III
Аудиторні заняття	1148	392	392	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1102	508	328	266
Разом	2250	900	720	630
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		28	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		17	17	19
Практична підготовка	360		180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90			90
Усього	2700	900	900	900
Види контролю:				
Залік	8	1	4	3
Екзамен	14	6	4	4

VIII. Підписи розробників і погодження

Посада	Підпис
Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від "08 травня" 2024 р. № 84-0	
В. о. директора	Капіталіна ГУРОВА
Погоджено	
Перший проректор з науково-педагогічної роботи	Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
Начальник навчального відділу	Сергій КАМІНСЬКИЙ
Завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, доктор технічних наук, професор	Ольга ГРИНЧЕНКО
Директор ТОВ "Чіф Кеш"	Анастасія СЕРГУШИНА
Голова Ради студентського самоврядування	Сергій КУЛІНЧЕНКО
Розробники	
Керівник робочої групи	Лідія ШУБІНА
В. о. директора ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"	Капіталіна ГУРОВА
Заступник директора з навчально-методичної роботи	Олена ЗОЛОТУХІНА
Методист вищої категорії	Ольга КЛЕПІКОВА



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



Handwritten signature
ЗАСВІДЧУЮ
Керівник відділу ліповодства ДТЕУ

Handwritten signature

ІХ. Зміни до плану

[illegible]

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"
від 26.06.2024 р. № 111-О

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											
		2	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				
2024/2025		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	30				
	I							14							ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	П	П	П	П						14								ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
2025/2026		6	13	20	27	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	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
	II							14								ЕС	ЕС	П	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