

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 № 8

Ректор

Анатолій МАЗАРАКІ



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

181-ФМБ-Д-24

(на основі повної середньої освіти)

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>два роки п'ять місяців</u>	Прийом <u>2024</u> р.	Випуск <u>2027</u> р.
Форма здобуття освіти	<u>денна</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	п	п							15									к	ес	ес	к	к	к	п	п					16								ес	ес	ес	к	к	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							14								ес	ес	ес	к	к	к	к	к							14							ес	ес	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
		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
	III							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

II. Бюджет часу в тижнях

Курси	I	II	III	Разом
Теоретичне навчання	31	28	14	73
Екзаменаційні сесії	5	5	2	12
Навчальна практика	4			4
Виробнича практика		4	4	8
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація			2	2
Канікули	12	15		27
Усього	52	52	22	126

III. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЕКТС
Практична підготовка: навчальна практика	1,2	4	6
Практична підготовка: виробнича практика 1	4	3	6
Практична підготовка: виробнича практика 2	5	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)	5	3

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями										
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЕКТС	годин	аудиторних				самостійна робота	I курс				II курс				III курс		
							у тому числі					I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		
							всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні		15		16		14		14		14		
												тижнів	годин на тиждень	тижнів	годин на тиждень	тижнів	годин на тиждень	тижнів	годин на тиждень	тижнів	годин на тиждень	
OK 25	Основи проєктного аналізу	5			4,5	135	56	28	28		79									4	4,5	
Усього		21		1	91,5	2745	1376	586	416	374	1369	12	13,5	24	22,5	20	22,5	16	15,0	22	18,0	
Практична підготовка																						
OK 26	Практична підготовка: навчальна практика		1,2		6	180	72		72		108		3		3							
OK 27	Практична підготовка: виробнича практика 1		4		6	180					180							6				
OK 28	Практична підготовка: виробнича практика 2		5		6	180					180									6		
Усього			4		18,0	540	72		72		468		3,0		3,0				6,0		6,0	
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		23	12	1	135,0	4050	1808	706	728	374	2242	28	30,0	28	30,0	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			3,4,5		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					150,0	4500	2088	846	868	374	2412	28	30,0	28	30,0	28	30,0	28	30,0	26	30,0	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр												8		7		8		8		5		
Всього дисциплін, що вивчаються за рік												14				14				5		
Кількість екзаменів											23	3		6		6		4		4		
Кількість заліків											18	6		2		2		5		3		
Кількість курсових робіт											1									1		

* за рахунок вільного часу здобувача освіти

VI. План освітнього процесу на I курс 2024/2025 н. р., I семестр 19 тижнів (теоретичне навчання 15 тижнів, практична підготовка 2 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, 3	
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	90	3	90	3	30		30	30	3	ЕУА
ОК 2	Громадянське суспільство	90	3	90	3	30		30	30	3	ЕУА
ОК 3	Основи філософських знань	90	3	90	3	30		30	30	3	ЕУА
ОК 5	Основи безпечного та здорового життя	135	4,5	135	4,5	30		30	75	3	ХТГРС
ОК 6	Фізичне виховання	236		60				60		3	ХТГРС
ОК 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	30		30	75	Е	ЕУА
ОК 8	Загальна хімія	135	4,5	135	4,5	30	30		75	Е	ХТГРС
ОК 9	Основи харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	30		30	75	Е	ХТГРС
ОК 26	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	90	3			36	54	3	ХТГРС
Разом				900	30	210	30	180	390	3/6	
у тому числі аудиторні заняття				420							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

VI. План освітнього процесу на I курс 2024/2025 н. р., II семестр 21 тиждень (теоретичне навчання 16 тижнів, практична підготовка 2 тижні, 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, 3	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота		
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			64	71	Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання	236		64				64		3	ХТГРС
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	135	4,5	135	4,5	32		32	71	Е	ЕУА
ОК 11	Харчова хімія	135	4,5	135	4,5	32	64		39	Е	ХТГРС
ОК 12	Основи мікробіології	135	4,5	135	4,5	32	32		71	Е	ХТГРС
ОК 13	Товарознавство харчових продуктів	135	4,5	135	4,5	32	64		39	Е	ХТГРС
ОК 14	Основи фізіології харчування	135	4,5	135	4,5	32	16	16	71	Е	ХТГРС
ОК 26	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	90	3			36	54	3	ХТГРС
Разом				900	30	160	176	112	362	6/2	
у тому числі аудиторні заняття				448							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

VI. План освітнього процесу на II курс 2025/2026 н. р., III 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, 3	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота		
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			56	79	Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання	236		56				56		3	ХТГРС
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	3	
Разом				900	30	168	28	196	508	6/2	
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

VI. План освітнього процесу на II курс 2025/2026 н. р., IV 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 6	Фізичне виховання	236		56				56		3	ХТГРС
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	3	
ВК 3	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	3	
ВК 4	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	3	
ОК 27	Практична підготовка: виробнича практика 1	180	6	180	6				180	3	ХТГРС
Разом				900	30	168	28	196	328	4/5	
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

VI. План освітнього процесу на III курс 2026/2027 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				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	IV	V
Аудиторні заняття	2016	420	448	392	392	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1854	390	362	508	328	266
Разом	3870	810	810	900	720	630
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		28	28	28	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		17	17	17	17	19
Практична підготовка	540	90	90		180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90					90
Усього	4500	900	900	900	900	900
Види контролю:						
Залік	18	6	2	2	5	3
Екзамен	23	3	6	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
ЗАСВІДЧУЮ
Керівник відділу ліповодства ДТЕУ
Handwritten signature

Handwritten signature
Handwritten signature

IX. 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										13				П	П	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К	К	К	П	П					14									ЕС	ЕС	ЕС	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							14							ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К							14						ЕС	ЕС	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
		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		
	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

II. Бюджет часу в тижнях

Курси	I	II	III	Разом
Теоретичне навчання	27	28	14	69
Екзаменаційні сесії	5	5	2	12
Навчальна практика	4			4
Виробнича практика		4	4	8
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація			2	2
Канікули	16	15		31
Усього	52	52	22	126

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

VI. План освітнього процесу на I курс 2024/2025 н. р., I семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 13 тижнів , практична підготовка 2 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 1	Українська мова за професійним спрямуванням	90	3	90	3	30		30	30	3	ЕУА
ОК 2	Громадянське суспільство	90	3	90	3	30		30	30	3	ЕУА
ОК 3	Основи філософських знань	90	3	90	3	30		30	30	3	ЕУА
ОК 5	Основи безпечного та здорового життя	135	4,5	135	4,5	30		30	75	3	ХТГРС
ОК 6	Фізичне виховання	236		60				60		3	ХТГРС
ОК 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	30		30	75	Е	ЕУА
ОК 8	Загальна хімія	135	4,5	135	4,5	30	30		75	Е	ХТГРС
ОК 9	Основи харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	30		30	75	Е	ХТГРС
ОК 26	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	90	3			36	54	3	ХТГРС
Разом				900	30	210	30	180	390	3/6	
у тому числі аудиторні заняття				420							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32							

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

VI. План освітнього процесу на I курс 2024/2025 н. р., II семестр 19 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів , практична підготовка 2 тижні, 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			64	71	Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання	236		64				64		З	ХТГРС
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	135	4,5	135	4,5	32		32	71	Е	ЕУА
ОК 11	Харчова хімія	135	4,5	135	4,5	32	64		39	Е	ХТГРС
ОК 12	Основи мікробіології	135	4,5	135	4,5	32	32		71	Е	ХТГРС
ОК 13	Товарознавство харчових продуктів	135	4,5	135	4,5	32	64		39	Е	ХТГРС
ОК 14	Основи фізіології харчування	135	4,5	135	4,5	32	16	16	71	Е	ХТГРС
ОК 26	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	90	3			36	54	З	ХТГРС
Разом				900	30	160	176	112	362	6/2	
у тому числі аудиторні заняття				448							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32							

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

VII. Розрахунок завантаженості здобувачів фахової передвищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах				
		I	II	III	IV	V
Аудиторні заняття	2016	420	448	392	392	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1854	390	362	508	328	266
Разом	3870	810	810	900	720	630
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		32	32	28	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		17	17	17	17	19
Практична підготовка	540	90	90		180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90					90
Усього	4500	900	900	900	900	900
Види контролю:						
Залік	18	6	2	2	5	3
Екзамен	23	3	6	6	4	4