

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



ЗАТВЕРДЖЕНО
постанова вченої ради ДТЕУ
травня 2025 р. протокол № 5

Ректор

Анатолій МАЗАРАКІ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
G13-ФМБ-Д-25 (с)

Галузь знань	<u>G "Інженерія, виробництво та будівництво" / "Engineering, Manufacturing and Construction"</u>		
Спеціальність	<u>G13 "Харчові технології" / "Food Technology"</u>		
Освітня програма	<u>Виробництво харчової продукції / Food Production</u>		
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor</u>		
Освітня кваліфікація	<u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій / Professional Junior Bachelor in Food Technology</u>		
Термін навчання	<u>один рік п'ять місяців</u>	на основі	<u>ОКР "Кваліфікований робітник, НРК 5, НРК 6, НРК 7"</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>	Прийом	<u>2025 р.</u> Випуск <u>2027 р.</u>

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							
		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				
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
	I								15								ЕС	ЕС	К	К	К	К	К						15								ЕС	ЕС	П	П	П	П	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
	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 ЕКТС
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 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 ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями					
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЕКТС	годин	аудиторних				самостійна робота	підготовка та складання екзамену	I курс			II курс		
							всього	у тому числі					I семестр		II семестр		III семестр	
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні			15 тижнів		15 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			5	150	60		60		60	30	4	5				
OK 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																		
OK 15	Процеси та апарати харчових виробництв	1			5	150	60	30	30		60	30	4	5				
OK 16	Технології виробництва харчової продукції	2,3	1	3	14	420	204	86		118	156	60	4	4	4	4	6	6
OK 17	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів		1		4	120	60	28	32		60		4	4				
OK 18	Технологічне устаткування харчових виробництв	1			5	150	60	30	30		60	30	4	5				
OK 19	Основи технологічного менеджменту		1		4	120	60	28	32		60		4	4				
OK 20	Екологічна безпека харчових виробництв	2			4	120	60	30	30		30	30			4	4		
OK 21	Інформаційні системи та технології в галузі		2		3	90	60	18	42		30				4	3		
OK 22	Харчове законодавство	2			4	120	60	30	30		30	30			4	4		
OK 23	Контроль якості та безпечності харчової продукції	3			4	120	70	28	28	14	20	30					5	4
OK 24	Новітні технології харчової продукції	3			4	120	70	28	14	28	20	30					5	4
OK 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																		
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			2		12	360					360					6		6
Атестація здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти																		
OK 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					
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЄКТС	годин	аудиторних			самостійна робота	підготовка та складання екзамену	I курс			II курс			
							всього	у тому числі				I семестр		II семестр		III семестр		
								лекції	практичні, семінарські			лабораторні	15 тижнів		15 тижнів		14 тижнів	
													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)																		
BK 1	Вибірковий освітній компонент		1		3	90	60	28	32		30		4	3				
BK 2	Вибірковий освітній компонент		2		3	90	60	28	32		30				4	3		
BK 3	Вибірковий освітній компонент		2		3	90	60	28	32		30				4	3		
BK 4	Вибірковий освітній компонент		2		3	90	60	28	32		30				4	3		
BK 5	Вибірковий освітній компонент		3		3	90	56	26	30		34						4	3
Разом вибіркові освітні компоненти			5		15	450	296	138	158		154		4	3	12	9	4	3
Разом за освітньо-професійною програмою					90	2700	1176	500	516	160	1254	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 I курс 2025/2026 н. р., I семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 15 тижнів, 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	підготовка та складання екзамену		
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	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30		З	
Разом				900	30	172	32	216	390	90	З/5	
у тому числі аудиторні заняття				420								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28								

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VI. План освітнього процесу на I курс 2025/2026 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					Форма контролю	Циклова комісія
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					Е, 3	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	підготовка та складання екзамену		
ОК 6	Фізичне виховання*	120		60				60			3	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		3	ХТГРСТ
ОК 22	Харчове законодавство	120	4	120	4	30		30	30	30	Е	ХТГРСТ
ВК 2	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30		3	
ВК 3	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30		3	
ВК 4	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30		3	
ОК 27	Практична підготовка: виробнича практика 1	180	6	180	6				180		3	ХТГРСТ
Разом				900	30	192	30	198	210	90	3/6	
у тому числі аудиторні заняття				420								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28								

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VI. План освітнього процесу на I 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	підготовка та складання екзамену		
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	Вибірковий освітній компонент	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	1176	420	420	336
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	804	390	210	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		
"24" 06 2025 р. № 95-0		
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	

