

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

постанова вченої ради ДТЕУ

19 травня 2025 р., протокол № 9

Ректор

Анатолій МАЗАРАКІ



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
G13-ФМБ-Д-25

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	<u>два роки п'ять місяців</u>	на основі	<u>повної загальної середньої освіти</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>	Прийом	<u>2025 р.</u> Випуск <u>2028 р.</u>

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							
		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
	I								17										к	к	к	к	к								17									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								15								ЕС	ЕС	к	к	к	к	к	к					15									ЕС	ЕС	п	п	п	п	к	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
	III							14								ЕС	ЕС	п	п	п	п	к	к																														

Примітка: Наведені числа навчальних днів вересня-серпня

- теоретичне навчання
- п

 - практична підготовка
- к

 - канікули
- ес

 - екзаменаційна сесія
- кп

 - підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація

II. 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

III. Практична підготовка

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

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				III курс		
							у тому числі			I семестр			II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр							
							всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні			17	17	15	15	14						
													тижнів	тижнів	тижнів	тижнів	тижнів						
													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																							
OK 1	Українська мова за професійним спрямуванням		1		4	120	68	32	36		52		4	4									
OK 2	Громадянське суспільство		1		4	120	52	16	36		68		3	4									
OK 3	Основи філософських знань		1		4	120	60	28	32		60		3,5	4									
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою	3	2		9	270	140		140		100	30			4,5	4	4	5					
OK 5	Культура безпечного життя		1		4	120	68	32	36		52		4	4									
OK 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																							
OK 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації		1		4,5	135	60	28	32		75		3,5	4,5									
OK 8	Загальна хімія		1		5	150	68	32		36	82		4	5									
OK 9	Основи харчових виробництв		1		4,5	135	68	32	36		67		4	4,5									
OK 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій		2		4	120	68	32	36		52				4	4							
OK 11	Харчова хімія		2		4	120	80	32		48	40				4,5	4							
OK 12	Основи мікробіології		2		4	120	68	32		36	52				4	4							
OK 13	Товарознавство харчових продуктів		2		4	120	80	32		48	40				4,5	4							
OK 14	Основи фізіології харчування		2		4	120	68	32	18	18	52				4	4							
OK 15	Процеси та апарати харчових виробництв	3			5	150	60	30	30		60	30					4	5					
OK 16	Технології виробництва харчової продукції	4,5	3	5	14	420	204	86		118	156	60					4	4	4	4	6	6	
OK 17	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів		3		4	120	60	28	32		60						4	4					
OK 18	Технологічне устаткування харчових виробництв	3			5	150	60	30	30		60	30					4	5					
OK 19	Міжнародні етнічні кухні		3		4	120	60	28		32	60					4	4						
OK 20	Екологічна безпека харчових виробництв	4			4	120	60	30	30		30	30							4	4			
OK 21	Інформаційні системи та технології в галузі		4		3	90	60	18	42		30								4	3			
OK 22	Традиційна українська кухня	4			4	120	60	30		30	30	30							4	4			
OK 23	Контроль якості та безпечності харчової продукції	5			4	120	70	28	28	14	20	30									5	4	
OK 24	Новітні технології харчової продукції	5			4	120	70	28	28	14	20	30									5	4	
OK 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 ЕКТС 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				III курс			
							у тому числі			I семестр			II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр					
							всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні			17		17		15		15		14			
													тижнів	тижнів	тижнів	тижнів	тижнів	тижнів	тижнів	тижнів				
													годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити		
Практична підготовка																								
OK 26	Практична підготовка: навчальна практика		2		6	180				180				6										
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			3		18	540				540				6					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	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 вибірових освітніх компонентів)																								
BK 1	Вибірковий освітній компонент		3		3	90	60	28	32		30					4	3							
BK 2	Вибірковий освітній компонент		4		3	90	60	28	32		30							4	3					
BK 3	Вибірковий освітній компонент		4		3	90	60	28	32		30							4	3					
BK 4	Вибірковий освітній компонент		4		3	90	60	28	32		30							4	3					
BK 5	Вибірковий освітній компонент		5		3	90	56	26	30		34										4	3		
Разом вибірові освітні компоненти			5		15	450	296	138	158		154					4	3	12	9	4	3			
Разом за освітньо-професійною програмою					150	4500	2064	860	780	424	2166	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 I курс 2025/2026 н. р., I семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 17 тижнів)

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		
OK 1	Українська мова за професійним спрямуванням	120	4	120	4	32		36	52		3	ЕУА
OK 2	Громадянське суспільство	120	4	120	4	16		36	68		3	ЕУА
OK 3	Основи філософських знань	120	4	120	4	28		32	60		3	ЕУА
OK 5	Культура безпечного життя	120	4	120	4	32		36	52		3	ХТГРСТ
OK 6	Фізичне виховання*	256		68				68			3	ХТГРСТ
OK 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	28		32	75		3	ЕУА
OK 8	Загальна хімія	150	5	150	5	32	36		82		3	ХТГРСТ
OK 9	Основи харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	32		36	67		3	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 2025/2026 н. р., II семестр 21 тиждень (теоретичне навчання - 17 тижнів, практична підготовка - 4 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	270	9	120	4			80	40		3	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	256		68				68			3	ХТГРСТ
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	120	4	120	4	32		36	52		3	ХТГРСТ
ОК 11	Харчова хімія	120	4	120	4	32	48		40		3	ХТГРСТ
ОК 12	Основи мікробіології	120	4	120	4	32	36		52		3	ХТГРСТ
ОК 13	Товарознавство харчових продуктів	120	4	120	4	32	48		40		3	ХТГРСТ
ОК 14	Основи фізіології харчування	120	4	120	4	32	18	18	52		3	ХТГРСТ
ОК 26	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	180	6				180		3	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 2026/2027 н. р., III 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	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	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30		З	
Разом				900	30	172	64	184	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 II курс 2026/2027 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					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*	256		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	Традиційна українська кухня	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	60	168	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 III курс 2027/2028 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, 3	
						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	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	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	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	2064	444	444	420	420	336
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1536	456	276	390	210	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 "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	

