

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	Ресторанні технології / Restaurant Technologies		
Ступінь вищої освіти	Бакалавр / Bachelor		
Відділення	Харчових технологій та сфери обслуговування / Department of Food Technology and Service Industries		
Термін навчання	<u>два роки десять місяців</u>	на основі	<u>НРК 5, НРК 6, НРК 7</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>	Прийом	<u>2025 р.</u> Випуск <u>2028 р.</u>

І. Графік навчального 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								15								ЕС	ЕС	К	К	К	К	К							15							ЕС	ЕС/п	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																ЕС	ЕС	К	К	К	К	К							15							ЕС	ЕС/п	п	п	п	п	К	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								15								ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К					12								ЕС	ЕС	п	п	п	п	п/ПКР	ПКР	ПКР	З															

Примітка: Наведені числа навчальних днів вересня-серпня

- теоретичне навчання
- П

- практична підготовка
- К

- канікули
- ЕС

- екзаменаційна сесія
- ПКР

- підготовка кваліфікаційної роботи
- З

- захист кваліфікаційної роботи

II. Бюджет часу в тижнях

Курси	I	II	III	Разом
Теоретичне навчання	30	30	27	87
Екзаменаційні сесії	3,5	3,5	4	11
Практична підготовка	3,5	3,5	3,5	10,5
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист			3,5	3,5
Канікули	15	15	5	35
Усього	52	52	43	147

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	всього	аудиторних			самостійна робота	I курс			II курс			III курс						
								у тому числі				I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр							
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні		15 тижнів	15 тижнів	15 тижнів	15 тижнів	15 тижнів	12 тижнів							
												годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити			
OK 7	Фахові комунікації іноземною мовою	1			5	150	60		60		90	4	5											
OK 10	Фізіологія харчування	1			5	150	60	30	30		90	4	5											
OK 11	Процеси та апарати харчових виробництв	1			5	150	60	30	30		90	4	5											
OK 12	Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	1			5	150	60	30		30	90	4	5											
OK 13	Технології харчових виробництв	2,3,4		4	14	420	240	90	60	90	180			6	4	4	5	6	5					
OK 14	Обладнання харчових технологій галузі	2			4	120	60	30	30		60			4	4									
OK 15	Технології продукції ресторанного господарства	2			4	120	90	30	30	30	30			6	4									
OK 16	Інформаційні системи та технології для харчових виробництв	3			5	150	60	30	30		90					4	5							
OK 17	Метрологія та нормативне регулювання підприємств галузі	3			5	150	60	30	30		90					4	5							
OK 18	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	3			5	150	60	30	30		90					4	5							
OK 19	Менеджмент	4			5	150	60	30	30		90							4	5					
OK 20	Кондитерське та пекарське мистецтво	4			5	150	90	30	30	30	60						6	5						
OK 21	Екологічний менеджмент підприємств галузі	5			5	150	60	30	30		90									4	5			
OK 22	Інноваційні технології харчування	5			5	150	60	30		30	90									4	5			
OK 23	Економіка та облік харчових виробництв	5			5	150	60	30	30		90									4	5			
OK 24	Кейтеринг	5			5	150	60	30		30	90									4	5			
OK 25	Проектування та інженерія підприємств галузі	6			5	150	72	24	48		78											6	5	
OK 26	Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів	6			5	150	72	24	24	24	78											6	5	
OK 27	Технології оздоровчого та дієтичного харчування	6			5	150	72	24		48	78											6	5	
OK 28	Фаховий тренінг	6			5	150	72		72		78											6	5	
Всього		22		1	107	3210	1488	582	594	312	1722	16	20	16	12	16	20	16	15	16	20	24	20	
Базова загальноїсської підготовка*																								
БЗВП	Теоретична підготовка БЗВП		2		3	90	60	30	30		30			4	3									
Всього			1		3	90	60	30	30		30			4	3									
Вибіркові компоненти ОП (за вибором здобувача вищої освіти з каталогу вибірових освітніх компонентів)																								
ВК 3	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	</																						

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			III курс					
							у тому числі			I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		VI семестр			
							всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні		15 тижнів		15 тижнів		15 тижнів		15 тижнів		15 тижнів		12 тижнів	
												годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити
BK 4	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		1		5	150	60	30	30		90	4	5										
BK 5	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		2		5	150	60	30	30		90			4	5								
BK 6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		2		5	150	60	30	30		90			4	5								
BK 7	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		3		5	150	60	30	30		90					4	5						
BK 8	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		3		5	150	60	30	30		90					4	5						
BK 9	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		4		5	150	60	30	30		90						4	5					
BK 10	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		4		5	150	60	30	30		90						4	5					
BK 11	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		5		5	150	60	30	30		90								4	5			
BK 12	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		5		5	150	60	30	30		90								4	5			
Всього			10		50	1500	600	300	300		900	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10		
Практична підготовка																							
OK 32	Практична підготовка: виробнича практика 1		2		5	150					150				5								
OK 33	Практична підготовка: виробнича практика 2		4		5	150					150							5					
OK 34	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика		6		5	150					150												5
Всього			3		15	450					450				5				5				5
Атестація																							
OK 35	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист				5	150					150												5
Всього					5	150					150												5
Разом за освітньо-професійною програмою					180	5400	2148	912	924	312	3252	24	30	28	30	24	30	24	30	24	30	24	30
Кількість екзамнів											22	4		3		4		3		4		4	
Кількість заліків											15	2		4		2		4		2		1	
Кількість курсових робіт											1					1							

*обов'язкова для громадян України чоловічої статті, які не мають підстав для звільнення від БЗВП відповідно до чинного законодавства України; для усіх інших здобувачів - за бажанням (або вибір освітнього компонента з каталогу вибіркових освітніх компонентів)

IV. План навчального 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		
ОК 7	Фахові комунікації іноземною мовою	150	5	150	5			60	90	Е	ЕУА
ОК 10	Фізіологія харчування	150	5	150	5	30		30	90	Е	ХТГРС
ОК 11	Процеси та апарати харчових виробництв	150	5	150	5	30		30	90	Е	ХТГРС
ОК 12	Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	150	5	150	5	30	30		90	Е	ХТГРС
ВК 3	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
Разом				900	30	150	30	180	540	4/2	
у тому числі аудиторні заняття				360							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24							

IV. План навчального процесу на I курс 2025/2026 н. р., II семестр 20 тижнів (теоретичне навчання 15 тижнів, практична підготовка 3,5 тижні, екзаменаційна сесія 1,5 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 13	Технології харчових виробництв	420	14	120	4	30	30	30	30	Е	ХТГРС
ОК 14	Обладнання харчових технологій галузі	120	4	120	4	30		30	60	Е	ХТГРС
ОК 15	Технології продукції ресторанного господарства	120	4	120	4	30	30	30	30	Е	ХТГРС
БЗВП	Теоретична підготовка БЗВП	90	3	90	3	30		30	30	3	
ВК 5	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	3	
ВК 6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	3	
ОК 32	Практична підготовка: виробнича практика 1	150	5	150	5				150	3	ХТГРС
Разом				900	30	180	60	180	330	3/4	
у тому числі аудиторні заняття				420							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

IV. План навчального 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, 3	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота		
ОК 13	Технології харчових виробництв	420	14	150	5	30	30		90	Е	ХТГРС
ОК 16	Інформаційні системи та технології для харчових виробництв	150	5	150	5	30		30	90	Е	ХТГРС
ОК 17	Метрологія та нормативне регулювання підприємств галузі	150	5	150	5	30		30	90	Е	ХТГРС
ОК 18	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	150	5	150	5	30		30	90	Е	ХТГРС
ВК 7	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	3	
ВК 8	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	3	
Разом				900	30	180	30	150	540	4/2	
у тому числі аудиторні заняття				360							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24							

IV. План навчального процесу на II курс 2026/2027 н. р., IV семестр 20 тижнів (теоретичне навчання 15 тижнів, практична підготовка 3,5 тижні, екзаменаційна сесія 1,5 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 13	Технології харчових виробництв	420	14	120	4	30	30	30	30	Е	ХТГРС
	Курсова робота			30	1				30	З	
ОК 19	Менеджмент	150	5	150	5	30		30	90	Е	ЕУА
ОК 20	Кондитерське та пекарське мистецтво	150	5	150	5	30	30	30	60	Е	ХТГРС
ВК 9	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
ВК 10	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
ОК 33	Практична підготовка: виробнича практика 2	150	5	150	5				150	З	ХТГРС
Разом				900	30	150	60	150	390	3/4	
у тому числі аудиторні заняття				360							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24							

IV. План навчального процесу на III курс 2027/2028 н. р., V 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		
ОК 21	Екологічний менеджмент підприємств галузі	150	5	150	5	30		30	90	Е	ХТГРС
ОК 22	Інноваційні технології харчування	150	5	150	5	30	30		90	Е	ХТГРС
ОК 23	Економіка та облік харчових виробництв	150	5	150	5	30		30	90	Е	ЕУА
ОК 24	Кейтеринг	150	5	150	5	30	30		90	Е	ХТГРС
ВК 11	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
ВК 12	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
Разом				900	30	180	60	120	540	4/2	
у тому числі аудиторні заняття				360							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24							

IV. План навчального процесу на III курс 2027/2028 н. р., VI семестр 21 тиждень (теоретичне навчання 12 тижнів, практична підготовка 3,5 тижні, екзаменаційна сесія 2 тижні, підготовка кваліфікаційної роботи та захист 3,5 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 25	Проектування та інженерія підприємств галузі	150	5	150	5	24		48	78	Е	ХТГРС
ОК 26	Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів	150	5	150	5	24	24	24	78	Е	ХТГРС
ОК 27	Технології оздоровчого та дієтичного харчування	150	5	150	5	24	48		78	Е	ХТГРС
ОК 28	Фаховий тренінг	150	5	150	5			72	78	Е	ХТГРС
ОК 34	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика	150	5	150	5				150	3	ХТГРС
ОК 35	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	150	5	150	5				150		ХТГРС
Разом				900	30	72	72	144	312	4/1	
у тому числі аудиторні заняття				288							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24							

V. Розрахунок завантаженості здобувачів вищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах					
		I	II	III	IV	V	VI
Аудиторні заняття	2148	360	420	360	360	360	288
Самостійна робота	2652	540	330	540	390	540	312
Разом	4800	900	750	900	750	900	600
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		24	28	24	24	24	24
Самостійна робота (на тиждень)		21	17	21	21	21	21
Практична підготовка	450		150		150		150
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	150						150
Усього	5400	900	900	900	900	900	900
Види контролю:							
Екзамен	22	4	3	4	3	4	4
Залік	15	2	4	2	4	2	1

VI. 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	



Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.



Handwritten signature in blue ink: Ольга Гринченко

Handwritten signature in blue ink: Сергій Камінський