

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



постанова вченої ради ДТЕУ
11 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>три роки десять місяців</u>	на основі	<u>повної загальної середньої освіти</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>	Прийом	<u>2025 р.</u> Випуск <u>2029 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										14					ЕС	ЕС	ЕС	К	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										15					ЕС	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										15						ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К							15								ЕС	ЕС/п	п	п	п	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		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	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
2028/2029		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	1
	IV										15						ЕС	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	IV	Разом
Теоретичне навчання	29	30	30	27	116
Екзаменаційні сесії	4,5	3,5	3,5	4	15,5
Практична підготовка	3,5	3,5	3,5	3,5	14
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист				3,5	3,5
Канікули	15	15	15	5	50
Усього	52	52	52	43	199

III. 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	курсові роботи	кредитів ЄКТС	годин	аудиторних				самостійна робота	I курс			II курс			III курс			IV курс						
							всього	у тому числі				I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		VI семестр		VII семестр		VIII семестр	
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні		14 тижнів		15 тижнів		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	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити
Обов'язкові компоненти ОП																											
OK 1	Академічне письмо та навички презентації	1			5	150	56	28	28		94	4	5														
OK 2	Демократія, права людини та культурний код країни	1			5	150	56	28	28		94	4	5														
OK 3	Загальна хімія	1			5	150	56	28		28	94	4	5														
OK 4	Мікробіологія	1			5	150	56	28		28	94	4	5														
OK 5	Основи виробництва харчової продукції	1			5	150	56	28	28		94	4	5														
OK 6	Культура безпечного життя	1			5	150	56	28	28		94	4	5	4*													
OK 7	Фахові комунікації іноземною мовою	2,3			10	300	150		150		150			6	5	4	5										
OK 8	Харчова хімія	2			5	150	60	30		30	90			4	5												
OK 9	Товарознавство харчових продуктів	2			5	150	90	30		60	60			6	5												
OK 10	Фізіологія харчування	3			5	150	60	30	30		90					4	5										
OK 11	Процеси та апарати харчових виробництв	3			5	150	60	30	30		90					4	5										
OK 12	Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	3			5	150	60	30		30	90					4	5										
OK 13	Технології харчових виробництв	4,5,6		6	14	420	240	90	60	90	180						6	4	4	5	6	5					
OK 14	Обладнання харчових технологій галузі	4			4	120	60	30	30		60						4	4									
OK 15	Технології продукції ресторанного господарства	4			4	120	90	30	30	30	30							6	4								
OK 16	Інформаційні системи та технології для харчових виробництв	5			5	150	60	30	30		90									4	5						
OK 17	Метрологія та нормативне регулювання підприємств галузі	5			5	150	60	30	30		90									4	5						
OK 18	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	5			5	150	60	30	30		90									4	5						
OK 19	Менеджмент	6			5	150	60	30	30		90											4	5				
OK 20	Кондитерське та пекарське мистецтво	6			5	150	90	30	30	30	60											6	5				
OK 21	Екологічний менеджмент підприємств галузі	7			5	150	60	30	30		90													4	5		
OK 22	Інноваційні технології харчування	7			5	150	60	30		30	90													4	5		
OK 23	Економіка та облік харчових виробництв	7			5	150	60	30	30		90													4	5		
OK 24	Кейтеринг	7			5	150	60	30		30	90													4	5		
OK 25	Проектування та інженерія підприємств галузі	8			5	150	72	24	48		78															6	5
OK 26	Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів	8			5	150	72	24	24	24	78															6	5
OK 27	Технології оздоровчого та дієтичного харчування	8			5	150	72	24		48	78															6	5
OK 28	Фаховий тренінг	8			5	150	72		72		78															6	5
OK 29	Фізичне виховання		1,2			116	116		116			4*		4*													
Всього		31	2	1	152	4560	2064	810	796	458	2496	24	30	16	15	16	20	16	12	16	20	16	15	16	20	24	20

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				IV курс			
							у тому числі					I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		VI семестр		VII семестр		VIII семестр	
							всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні		14		15		15		15		15		15		15		12	
												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	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити
Базова загальношкільська підготовка**																											
БЗВП	Теоретична підготовка БЗВП		4		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 вибіркових освітніх компонентів)																											
BK 1	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		2		5	150	60	30	30		90			4	5												
BK 2	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		2		5	150	60	30	30		90			4	5												
BK 3	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		3		5	150	60	30	30		90					4	5										
BK 4	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		3		5	150	60	30	30		90					4	5										
BK 5	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		4		5	150	60	30	30		90							4	5								
BK 6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		4		5	150	60	30	30		90							4	5								
BK 7	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		5		5	150	60	30	30		90									4	5						
BK 8	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		5		5	150	60	30	30		90									4	5						
BK 9	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		6		5	150	60	30	30		90											4	5				
BK 10	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		6		5	150	60	30	30		90											4	5				
BK 11	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		7		5	150	60	30	30		90													4	5		
BK 12	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти		7		5	150	60	30	30		90													4	5		
Всього			12		60	1800	720	360	360		1080			8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10		
Практична підготовка																											
OK 30	Практична підготовка: тренінг з безпековості професійної діяльності		2		2	60					60				2												
OK 31	Практична підготовка: тренінг з хмарних технологій та цифрових бізнес-комунікацій		2		3	90					90				3												
OK 32	Практична підготовка: виробнича практика 1		4		5	150					150							5									
OK 33	Практична підготовка: виробнича практика 2		6		5	150					150											5					
OK 34	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика		8		5	150					150																5
Всього			5		20	600					600				5				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					240	7200	2844	1200	1186	458	4356	24	30	24	30	24	30	28	30	24	30	24	30	24	30	24	30
Кількість екзаменив											31	6		3		4		3		4		3		4		4	
Кількість заліків											21	1		5		2		4		2		4		2		1	
Кількість курсових робіт											1											1					

* за рахунок вільного часу здобувача освіти

**обов'язкова для громадян України чоловічої статі, 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 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 1	Академічне письмо та навички презентації	150	5	150	5	28		28	94	Е	ЕУА
ОК 2	Демократія, права людини та культурний код країни	150	5	150	5	28		28	94	Е	ЕУА
ОК 3	Загальна хімія	150	5	150	5	28	28		94	Е	ХТГРС
ОК 4	Мікробіологія	150	5	150	5	28	28		94	Е	ХТГРС
ОК 5	Основи виробництва харчової продукції	150	5	150	5	28		28	94	Е	ХТГРС
ОК 6	Культура безпечного життя	150	5	150	5	28		28	94	Е	ХТГРС
ОК 29	Фізичне виховання*	116		56				56		3	ХТГРС
Разом				900	30	168	56	112	564	6/1	
у тому числі аудиторні заняття				336							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24							

* за рахунок вільного часу здобувача вищої освіти

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 29	Фізичне виховання*	116		60				60		3	ХТГРС
ОК 7	Фахові комунікації іноземною мовою	300	10	150	5			90	60	Е	ЕУА
ОК 8	Харчова хімія	150	5	150	5	30	30		90	Е	ХТГРС
ОК 9	Товарознавство харчових продуктів	150	5	150	5	30	60		60	Е	ХТГРС
ВК 1	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	3	
ВК 2	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	3	
ОК 30	Практична підготовка: тренінг з безпековості професійної діяльності	60	2	60	2				60	3	ХТГРС
ОК 31	Практична підготовка: тренінг з хмарних технологій та цифрових бізнес-комунікацій	90	3	90	3				90	3	ХТГРС
Разом				900	30	120	90	150	390	3/5	
у тому числі аудиторні заняття				360							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24							

* за рахунок вільного часу здобувача вищої освіти

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 7	Фахові комунікації іноземною мовою	300	10	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	3	
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	3	
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 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	лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
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	З	
ВК 5	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
ВК 6	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
ОК 32	Практична підготовка: виробнича практика 1	150	5	150	5				150	З	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 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, 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 III курс 2027/2028 н. р., VI 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 IV курс 2028/2029 н. р., VII 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 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	3	
ВК 12	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	3	
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 IV курс 2028/2029 н. р., VIII 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	VII	VIII
Аудиторні заняття	2844	336	360	360	420	360	360	360	288
Самостійна робота	3606	564	390	540	330	540	390	540	312
Разом	6450	900	750	900	750	900	750	900	600
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		24	24	24	28	24	24	24	24
Самостійна робота (на тиждень)		21	21	21	17	21	21	21	21
Практична підготовка	600		150		150		150		150
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	150								150
Усього	7200	900	900	900	900	900	900	900	900
Види контролю:									
Екзамен	31	6	3	4	3	4	3	4	4
Залік	21	1	5	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



Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.