

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

постанова вченої ради ДТЕУ
14 квітня 2023 р., протокол № 9

Ректор



Анатолій МАЗАРАКІ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
181-Б-Д-23

Галузь знань	18 "Виробництво та технології" / "Production and Technologies"		
Спеціальність	181 "Харчові технології" / "Food Technologies"		
Освітня програма	Ресторанні технології / Restaurant Technologies		
Ступінь вищої освіти	Бакалавр / Bachelor		
Відділення	Харчових технологій та ресторанного бізнесу / Department of Food Technology and Restaurant Business		
Термін навчання	три роки десять місяців	Прийом 2023 р.	Випуск 2027 р.
Форма здобуття освіти	денна	Прийнято _____ осіб	Випущено _____ осіб

I. 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	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень								
2023/2024	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	
I										14						ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К									15								ЕС	ЕС/п	п	п	п	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2024/2025	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	
II									15							ЕС	ЕС	К	К	К	К	К									15								ЕС	ЕС/п	п	п	п	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
2025/2026	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	
III									15							ЕС	ЕС	К	К	К	К	К									15								ЕС	ЕС/п	п	п	п	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
2026/2027	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	
IV									15							ЕС	ЕС	К	К	К	К	К															ЕС	ЕС	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

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами							
		екзамен	заліки	курсів роботи		Загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всього	у тому числі				1	2	3	4	5	6	7	8
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні		кількість тижнів в семестрі							
17	20	17	20	17	20	17	20	17	21										
Практична підготовка																			
OK 29	Практична підготовка: тренінг з безпековості професійної діяльності		2		2	60					60								
OK 30	Практична підготовка: тренінг з хмарних технологій та цифрових бізнес-комунікацій		2		3	90					90								
OK 31	Практична підготовка: виробнича практика 1		4		3	90					90								
OK 32	Практична підготовка: тренінг з критичного мислення		4		2	60					60								
OK 33	Практична підготовка: виробнича практика 2		6		3	90					90								
OK 34	Практична підготовка: тренінг з управління стресом		6		2	60					60								
OK 35	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика		8		3	90					90								
OK 36	Практична підготовка: тренінг з мистецтва презентації		8		2	60					60								
Всього			8		20	600					600								
Атестація																			
OK 37	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист				5	150					150								
Всього					5	150					150								
Разом за освітньо-професійною програмою					240	7200	2784	1170	1156	458	4416	24	24	24	24	24	24	24	
Кількість екзаменів											31	6	3	4	3	4	3	4	4
Кількість заліків											22		5	2	4	2	5	2	2
Кількість курсових робіт											1						1		

* за рахунок вільного часу здобувача освіти

IV. План навчального процесу на I курс 2023/2024 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
OK 1	Академічне письмо та навички презентації	150	5	150	5	28		28	94	Е	ЕУА
OK 2	Демократія, права людини та культурний код країни	150	5	150	5	28		28	94	Е	ЕУА
OK 3	Загальна хімія	150	5	150	5	28	28		94	Е	ХТГРС
OK 4	Мікробіологія	150	5	150	5	28	28		94	Е	ХТГРС
OK 5	Основи виробництва харчової продукції	150	5	150	5	28		28	94	Е	ХТГРС
OK 6	Основи здорового способу життя	150	5	150	5	28		28	94	Е	ХТГРС
Разом				900	30	168	56	112	564	6/0	
у тому числі аудиторні заняття				336							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24							

IV. План навчального процесу на I курс 2023/2024 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 у тому числі				Форма контролю	Циклова комісія
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
ОК 6	Основи здорового способу життя*	150	5					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	З	
ВК 2	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
ОК 29	Практична підготовка: тренінг з безпековості професійної діяльності	60	2	60	2				60	З	ХТГРС
ОК 30	Практична підготовка: тренінг з хмарних технологій та цифрових бізнес-комунікацій	90	3	90	3				90	З	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 2024/2025 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
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 в 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 II курс 2024/2025 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
ОК 13	Технології харчових виробництв	450	15	150	5	30	30	30	60	Е	ХТГРС
ОК 14	Обладнання харчових технологій галузі	150	5	150	5	30		30	90	Е	ХТГРС
ОК 15	Технології продукції ресторанного господарства	150	5	150	5	30	30	30	60	Е	ХТГРС
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 31	Практична підготовка: виробнича практика 1	90	3	90	3				90	З	ХТГРС
ОК 32	Практична підготовка: тренінг з критичного мислення	60	2	60	2				60	З	ЕУА
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 2025/2026 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
ОК 13	Технології харчових виробництв	450	15	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	З	
ВК 8	Дисципліна за вибором здобувача вищої освіти	150	5	150	5	30		30	90	З	
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 2025/2026 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		
OK 13	Технології харчових виробництв	450	15	120	4	30	30	30	30	Е	ХТГРС
	Курсова робота			30	1				30	З	
OK 19	Менеджмент	150	5	150	5	30		30	90	Е	ЕУА
OK 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	
OK 33	Практична підготовка: виробнича практика 2	90	3	90	3				90	З	ХТГРС
OK 34	Практична підготовка: тренінг з управління стресом	60	2	60	2				60	З	ЕУА
Разом				900	30	150	60	150	390	З/Е	
у тому числі аудиторні заняття				360							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24							

IV. План навчального процесу на IV курс 2026/2027 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
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 IV курс 2026/2027 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
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 35	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика	90	3	90	3				90	З	ХТГРС
ОК 36	Практична підготовка: тренінг з мистецтва презентації	60	2	60	2				60	З	ЕУА
ОК 37	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	150	5	150	5				150		ХТГРС
Разом				900	30	72	72	144	312	4/2	
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	2784	336	360	360	360	360	360	360	288
Самостійна робота	3666	564	390	540	390	540	390	540	312
Разом	6450	900	750	900	750	900	750	900	600
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		24	24	24	24	24	24	24	24
Самостійна робота (на тиждень)		21	21	21	21	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	22		5	2	4	2	5	2	2



VI. Підписи розробників і погодження

Посада		Підпис
Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від "10" травня 2023 р. № 61-0		
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	Андрій КАТАЄВ	
Методист	Ольга КЛЕПІКОВА	