

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-ФМБ-Д-23 (с)

| | | | |
|-------------------------------------|--|------------------------------|------------------------------|
| Галузь знань | <u>18 "Виробництво та технології" / "Production and Technologies"</u> | | |
| Спеціальність | <u>181 "Харчові технології" / "Food Technologies"</u> | | |
| Освітня програма | <u>Виробництво харчової продукції / Food Production</u> | | |
| Освітньо-професійний ступінь | <u>Фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor</u> | | |
| Відділення | <u>Харчових технологій та ресторанного бізнесу / Department of Food Technology and Restaurant Business</u> | | |
| Термін навчання | <u>один рік п'ять місяців</u> | Прийом <u>2023</u> р. | Випуск <u>2025</u> р. |
| Форма здобуття освіти | <u>денна скорочена</u> | Прийнято _____ осіб | Випущено _____ осіб |

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 | | | | | | | |
| | | 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 |
| 2023/2024 | | 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 | 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 | 31 |
| | I | | | | | | | | | | | | | | | | | | ЕС | ЕС | ЕС | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | ЕС | ЕС | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| | | 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 |
| 2024/2025 | | 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 | 30 |
| | II | | | | | | | | | | | | | | | | | | 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 | 28 | 14 | 42 |
| Екзаменаційні сесії | 5 | 2 | 7 |
| Виробнича практика | 4 | 4 | 8 |
| Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація | | 2 | 2 |
| Канікули | 15 | | 15 |
| Усього | 52 | 22 | 74 |

III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Код | Компоненти освітньої програми | Розподіл за семестрами | | | Кількість кредитів ЄКТС | Кількість годин | | | | | | Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами | | |
|--|--|------------------------|----------|---------------|-------------------------|-----------------|-------------|--------------|------------------------|-------------|-------------------|--|-----------|-----------|
| | | екзамени | заліки | курсів роботи | | Загальний обсяг | аудиторних | | | | самостійна робота | I курс | | II курс |
| | | | | | | | всього | у тому числі | | | | 1 | 2 | 3 |
| | | | | | | | | лекції | практичні, семінарські | лабораторні | | 17 | 20 | 22 |
| ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ | | | | | | | | | | | | | | |
| Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 4 | Професійні комунікації іноземною мовою | 1 | | | 4,5 | 135 | 56 | | 56 | | 79 | 4 | | |
| Усього | | 1 | | | 4,5 | 135 | 56 | | 56 | | 79 | 4 | | |
| Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 14 | Процеси та апарати харчових виробництв | 1 | | | 4,5 | 135 | 56 | 28 | 28 | | 79 | 4 | | |
| OK 15 | Технології виробництва харчової продукції | 1,2,3 | | 3 | 13,5 | 405 | 196 | 84 | | 112 | 209 | 4 | 4 | 6 |
| OK 16 | Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів | 1 | | | 4,5 | 135 | 56 | 28 | 28 | | 79 | 4 | | |
| OK 17 | Технологічне устаткування харчових виробництв | 1 | | | 4,5 | 135 | 56 | 28 | 28 | | 79 | 4 | | |
| OK 18 | Основи технологічного менеджменту | 1 | | | 4,5 | 135 | 56 | 28 | 28 | | 79 | 4 | | |
| OK 19 | Екологічна безпека харчових виробництв | 2 | | | 3 | 90 | 56 | 28 | 28 | | 34 | | 4 | |
| OK 20 | Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі | 2 | | | 3 | 90 | 56 | | 56 | | 34 | | 4 | |
| OK 21 | Харчове законодавство | 2 | | | 4,5 | 135 | 56 | 28 | 28 | | 79 | | 4 | |
| OK 22 | Контроль якості та безпечності харчової продукції | 3 | | | 4,5 | 135 | 84 | 28 | 28 | 28 | 51 | | | 6 |
| OK 23 | Новітні технології харчової продукції | 3 | | | 4,5 | 135 | 84 | 28 | 28 | 28 | 51 | | | 6 |
| OK 24 | Основи проектного аналізу | 3 | | | 4,5 | 135 | 56 | 28 | 28 | | 79 | | | 4 |
| Усього | | 13 | | 1 | 55,5 | 1665 | 812 | 336 | 308 | 168 | 853 | 20 | 16 | 22 |
| Практична підготовка | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 25 | Практична підготовка: виробнича практика 1 | | 2 | | 4,5 | 135 | | | | | 135 | | | |
| OK 26 | Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності | | 2 | | 1,5 | 45 | | | | | 45 | | | |
| OK 27 | Практична підготовка: виробнича практика 2 | | 3 | | 6 | 180 | | | | | 180 | | | |
| Усього | | | 3 | | 12,0 | 360 | | | | | 360 | | | |
| Атестація здобувачів фахової передвищої освіти | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 28 | Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація | | | | 3 | 90 | | | | | 90 | | | |
| Усього | | | | | 3,0 | 90 | | | | | 90 | | | |
| Разом обов'язкові освітні компоненти | | 14 | 3 | 1 | 75 | 2250 | 868 | 336 | 364 | 168 | 1382 | 24 | 16 | 22 |
| ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти) | | | | | | | | | | | | | | |
| ВК 1 | Вибіркова дисципліна | | 1 | | 3 | 90 | 56 | 28 | 28 | | 34 | 4 | | |
| ВК 2 | Вибіркова дисципліна | | 2 | | 3 | 90 | 56 | 28 | 28 | | 34 | | 4 | |
| ВК 3 | Вибіркова дисципліна | | 2 | | 3 | 90 | 56 | 28 | 28 | | 34 | | 4 | |
| ВК 4 | Вибіркова дисципліна | | 2 | | 3 | 90 | 56 | 28 | 28 | | 34 | | 4 | |
| ВК 5 | Вибіркова дисципліна | | 3 | | 3 | 90 | 56 | 28 | 28 | | 34 | | | 4 |
| Разом вибіркові освітні компоненти | | | 5 | | 15,0 | 450 | 280 | 140 | 140 | | 170 | 4 | 12 | 4 |
| Разом за навчальним планом | | | | | 90,0 | 2700 | 1148 | 476 | 504 | 168 | 1552 | 28 | 28 | 26 |
| Кількість екзаменив | | | | | | | | | | | 14 | 6 | 4 | 4 |
| Кількість заліків | | | | | | | | | | | 9 | 1 | 5 | 3 |
| Кількість курсових робіт | | | | | | | | | | | | | | 1 |

IV. План освітнього 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 ЕКТС | навчальні години | кредити ЕКТС | у тому числі | | | | | |
| | | | | | | лекції | лабораторні | практичні (семінарські) | самостійна робота | Е, З | |
| ОК 4 | Професійні комунікації іноземною мовою | 270 | 9 | 135 | 4,5 | | | 56 | 79 | Е | ЕУА |
| ОК 14 | Процеси та апарати харчових виробництв | 135 | 4,5 | 135 | 4,5 | 28 | | 28 | 79 | Е | ХТГРС |
| ОК 15 | Технології виробництва харчової продукції | 405 | 13,5 | 135 | 4,5 | 28 | 28 | | 79 | Е | ХТГРС |
| ОК 16 | Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів | 135 | 4,5 | 135 | 4,5 | 28 | | 28 | 79 | Е | ХТГРС |
| ОК 17 | Технологічне устаткування харчових виробництв | 135 | 4,5 | 135 | 4,5 | 28 | | 28 | 79 | Е | ХТГРС |
| ОК 18 | Основи технологічного менеджменту | 135 | 4,5 | 135 | 4,5 | 28 | | 28 | 79 | Е | ХТГРС |
| ВК 1 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 28 | | 28 | 34 | З | |
| Разом | | | | 900 | 30 | 168 | 28 | 196 | 508 | 6/1 | |
| у тому числі аудиторні заняття | | | | 392 | | | | | | | |
| Кількість аудиторних годин (на тиждень) | | | | 28 | | | | | | | |

IV. План освітнього процесу на I курс 2023/2024 н. р., II семестр 20 тижнів (теоретичне навчання 14 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, З | |
| | | | | | | лекції | лабораторні | практичні (семінарські) | самостійна робота | | |
| ОК 15 | Технології виробництва харчової продукції | 405 | 13,5 | 135 | 4,5 | 28 | 28 | | 79 | Е | ХТГРС |
| ОК 19 | Екологічна безпека харчових виробництв | 90 | 3 | 90 | 3 | 28 | | 28 | 34 | Е | ХТГРС |
| ОК 20 | Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі | 90 | 3 | 90 | 3 | | | 56 | 34 | Е | ХТГРС |
| ОК 21 | Харчове законодавство | 135 | 4,5 | 135 | 4,5 | 28 | | 28 | 79 | Е | ХТГРС |
| ВК 2 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 28 | | 28 | 34 | З | |
| ВК 3 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 28 | | 28 | 34 | З | |
| ВК 4 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 28 | | 28 | 34 | З | |
| ОК 25 | Практична підготовка: виробнича практика 1 | 135 | 4,5 | 135 | 4,5 | | | | 135 | З | ХТГРС |
| ОК 26 | Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності | 45 | 1,5 | 45 | 1,5 | | | | 45 | З | ХТГРС |
| Разом | | | | 900 | 30 | 168 | 28 | 196 | 328 | 4/5 | |
| у тому числі аудиторні заняття | | | | 392 | | | | | | | |
| Кількість аудиторних годин (на тиждень) | | | | 28 | | | | | | | |

IV. План освітнього процесу на II курс 2024/2025 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 у тому числі | | | | Форма контролю | Циклова комісія |
|--|--|------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------------------|-------------|-------------------------|-------------------|----------------|-----------------|
| | | навчальні години | кредити ЄКТС | навчальні години | кредити ЄКТС | лекції | лабораторні | практичні (семінарські) | самостійна робота | Е, З | |
| | | | | | | | | | | | |
| ОК 15 | Технології виробництва харчової продукції | 405 | 13,5 | 105 | 3,5 | 28 | 56 | | 21 | Е | ХТГРС |
| | Курсова робота | | | 30 | 1 | | | | 30 | З | |
| ОК 22 | Контроль якості та безпечності харчової продукції | 135 | 4,5 | 135 | 4,5 | 28 | 28 | 28 | 51 | Е | ХТГРС |
| ОК 23 | Новітні технології харчової продукції | 135 | 4,5 | 135 | 4,5 | 28 | 28 | 28 | 51 | Е | ХТГРС |
| ОК 24 | Основи проєктного аналізу | 135 | 4,5 | 135 | 4,5 | 28 | | 28 | 79 | Е | ХТГРС |
| ВК 5 | Вибіркова дисципліна | 90 | 3 | 90 | 3 | 28 | | 28 | 34 | З | |
| ОК 27 | Практична підготовка: виробнича практика 2 | 180 | 6 | 180 | 6 | | | | 180 | З | ХТГРС |
| ОК 28 | Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація | 90 | 3 | 90 | 3 | | | | 90 | | ХТГРС |
| Разом | | | | 900 | 30 | 140 | 112 | 112 | 266 | 4/3 | |
| у тому числі аудиторні заняття | | | | 364 | | | | | | | |
| Кількість аудиторних годин (на тиждень) | | | | 26 | | | | | | | |

V. Розрахунок завантаженості здобувачів фахової передвищої освіти

| Види навчальної роботи | Усього (годин, одиниць) | у тому числі по семестрах | | |
|---|-------------------------------|------------------------------|------------|------------|
| | | I | II | III |
| Аудиторні заняття | 1148 | 392 | 392 | 364 |
| Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання | 1102 | 508 | 328 | 266 |
| Разом | 2250 | 900 | 720 | 630 |
| Кількість аудиторних годин (на тиждень) | | 28 | 28 | 26 |
| Самостійна робота (на тиждень) | | 17 | 17 | 19 |
| Практична підготовка | 360 | | 180 | 180 |
| Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація | 90 | | | 90 |
| Усього | 2700 | 900 | 900 | 900 |
| Види контролю: | | | | |
| Залік | 9 | 1 | 5 | 3 |
| Екзамен | 14 | 6 | 4 | 4 |

VI. Підписи розробників і погодження

| Посада | Підпис |
|--|---------------------|
| Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від "10" травня 2013 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 |



Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names in the table, including signatures for Kapitalina Gurova, Natallia Prityul'ska, Serhii Kamins'kyi, Olga Grynchenko, Anastasiia Sergushina, Serhii Kulynchenko, Lidia Shubina, and Olga Klepikova.