

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

постанова вченої ради ДТЕУ

25 квітня 2024 р., протокол № 9

Ректор

Анатолій МАЗАРАКІ



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

181-ФМБ-Д-24

(на основі базової середньої освіти)

Галузь знань	18 "Виробництво та технології" / "Production and Technologies"		
Спеціальність	181 "Харчові технології" / "Food Technologies"		
Освітня програма	Виробництво харчової продукції / Food Production		
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor		
Відділення	Харчових технологій та ресторанного бізнесу / Department of Food Technology and Restaurant Business		
Термін навчання	<u>три роки п'ять місяців</u>	Прийом <u>2024</u> р.	Випуск <u>2028</u> р.
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>	Прийнято _____ осіб	Випущено _____ осіб

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							
		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	
	I	П	П							15									К	К	П	П									21											ЕС	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
		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	
	II									17									К	ЕС	ЕС	К									21												ЕС	ЕС	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	
	III									14									ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К													ЕС	ЕС	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	
	IV									14									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	III	IV	Разом
Теоретичне навчання	36	38	28	14	116
Екзаменаційні сесії	1	4	5	2	12
Навчальна практика	4				4
Виробнича практика			4	4	8
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				2	2
Канікули	11	10	15		36
Усього	52	52	52	22	178

III. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Практична підготовка: навчальна практика	1,2	4	6
Практична підготовка: виробнича практика 1	6	3	6
Практична підготовка: виробнича практика 2	7	4	6

IV. Державна підсумкова атестація		
Форма атестації	Назва предмета	Семестр
НМТ / ЗНО	Українська мова	4
	Математика	4
	Історія України	4
	Предмети за вибором здобувача	4

V. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит (Технології виробництва харчової продукції; Технологічне устаткування харчових виробництв; Новітні технології харчової продукції; Контроль якості та безпечності харчової продукції)	7	3

VI. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

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	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ	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									
								лекції	практичні, семінарські			лабораторні	15	21	17	21	14	14	14								
													тижнів	тиждень	тижнів	тиждень	тижнів	тижнів	тижнів								
										годин на тиждень		кредити/години		годин на тиждень		кредити/години		годин на тиждень		кредити/години		годин на тиждень		кредити/години			
Спеціальні курси																											
13	Українська мова за професійним спрямуванням*					56	56	28	28									3	56								
14	Професійні комунікації іноземною мовою*					76	76		76									3,5	76								
15	Основи безпечного та здорового життя*					60	60	30	30					3	60												
16	Основи харчових виробництв*					60	60	30	30					3	60												
17	Загальна хімія*					64	64	32		32							3,5	64									
18	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій*					64	64	32	32								3,5	64									
19	Основи мікробіології*					64	64	32		32							3,5	64									
20	Харчова хімія*					96	96	32		64							4,5	96									
21	Основи фізіології харчування*					64	64	32	16	16							3	64									
22	Товарознавство харчових продуктів*					96	96	32		64							4,5	96									
	Усього					700	700	280	212	208				6	120	10,5	192	18,5	388								
Разом за програмою профільної середньої освіти						2660	2486	340	1938	208		174	32	486	32	682	32	574	32	672							
Тижневе навантаження													30+2		30+2		30+2		30+2								
За освітньо-професійною програмою																											
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
OK 1	Українська мова за професійним спрямуванням*		4		3	90	56*	28	28		34							3*	3								
OK 2	Громадянське суспільство (Громадянська освіта*)		1		3	90	30*	14	16		60		2*	3													
OK 3	Основи філософських знань (Громадянська освіта*)		2		3	90	40*	20	20		50			2*	3												
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою*	4,5			9	270	132 (76*+56)		132		138						3,5*	4,5	4	4,5							
OK 5	Основи безпечного та здорового життя*		2		4,5	135	60*	30	30		75			3*	4,5												
OK 6	Фізичне виховання (Фізична культура*)		3,4			214	102*		102							3,5*		2*									
	Фізичне виховання		5,6				112		112											4**		4**					
Усього		2	8		22,5	675	318	92	226		357		2*	3,0	5*	7,5		6,5*	7,5	4	4,5						
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації (Технології*)	2			4,5	135	52*	26	26		83				2,5*	4,5											
OK 8	Загальна хімія*	3			4,5	135	64*	32		32	71						3,5*	4,5									
OK 9	Основи харчових виробництв*	2			4,5	135	60*	30	30		75			3*	4,5												
OK 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій*	3			4,5	135	64*	32	32		71						3,5*	4,5									
OK 11	Харчова хімія*	4			4,5	135	96*	32		64	39						4,5*	4,5									

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	Індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ	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			
								лекції	практичні, семінарські			лабораторні	15 тижнів		21 тиждень		17 тижнів		21 тиждень		14 тижнів		14 тижнів		14 тижнів		
													годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	
OK 12	Основи мікробіології*	3			4,5	135	64*	32		32	71					3,5*	4,5										
OK 13	Товарознавство харчових продуктів*	4			4,5	135	96*	32		64	39							4,5*	4,5								
OK 14	Основи фізіології харчування*	4			4,5	135	64*	32	16	16	71							3*	4,5								
OK 15	Процеси та апарати харчових виробництв	5			4,5	135	56	28	28		79									4	4,5						
OK 16	Технології виробництва харчової продукції	5,6,7		7	13,5	405	196	84		112	209									4	4,5	4	4,5	6	4,5		
OK 17	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів	5			4,5	135	56	28	28		79									4	4,5						
OK 18	Технологічне устаткування харчових виробництв	5			4,5	135	56	28	28		79									4	4,5						
OK 19	Основи технологічного менеджменту	5			4,5	135	56	28		28	79									4	4,5						
OK 20	Екологічна безпека харчових виробництв	6			3,0	90	56	28	28		34											4	3				
OK 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	6			3	90	56		56		34											4	3				
OK 22	Харчове законодавство	6			4,5	135	56	28	28		79											4	4,5				
OK 23	Контроль якості та безпечності харчової продукції	7			4,5	135	84	28	28	28	51													6	4,5		
OK 24	Новітні технології харчової продукції	7			4,5	135	84	28	28	28	51													6	4,5		
OK 25	Основи проєктного аналізу	7			4,5	135	56	28	28		79													4	4,5		
Усього		21		1	91,5	2745	1372	584	384	404	1373					5,5*	9,0	10,5*	13,5	12*	13,5	20	22,5	16	15,0	22	18,0
Практична підготовка																											
OK 26	Практична підготовка: навчальна практика (Технології*)		1,2		6	180	72*				180				3		3										
OK 27	Практична підготовка: виробнича практика 1		6		6	180					180													6			
OK 28	Практична підготовка: виробнича практика 2		7		6	180					180															6	
Усього			4		18,0	540	72*				540				3,0		3,0								6,0		6,0
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
OK 29	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				3	90					90																3
Усього					3,0	90					90																3,0
Разом обов'язкові освітні компоненти		23	12	1	135,0	4050	1690	676	610	404	2360		2*	6,0	10,5*	19,5	10,5*	13,5	18,5*	21,0	24	27,0	16	21,0	22	27,0	
РЕКОМЕНДОВАНІ ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)																											
ВК 1 - ВК 5	Soft Skills		5,6,7		3	90	56	28	28		34										4	3	4	3	4	3	
	Барна справа				3	90	56	28	28		34										4	3	4	3	4	3	
	Візуалізація даних				3	90	56	28	28		34										4	3	4	3	4	3	
	Кейтеринг				3	90	56	28	28		34										4	3	4	3	4	3	
	Нова українська кухня				3	90	56	28	28		34											4	3	4	3	4	3

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	Індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ	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		
								лекції	практичні, семінарські			лабораторні	15 тижнів		21 тиждень		17 тижнів		21 тиждень		14 тижнів		14 тижнів		14 тижнів	
													годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години
ВК 1 - ВК 5	Кредитування та гранти для бізнесу		5,6,7		3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
	Стартап-менеджмент				3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
	Гастрономічний туризм				3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
	Основи дизайну				3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
	Основи інвестування				3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
	Психологія спілкування				3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
	Міжнародні етнічні кухні				3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
	Технології продукції ресторанного господарства				3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
	Традиційна українська кухня				3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
	Основи протидії цифровому шахрайству				3	90	56	28	28		34									4	3	4	3	4	3	
Разом вибіркові освітні компоненти			5		15,0	450	280	140	140		170								4	3	12	9	4	3		
Разом за освітньо-професійною програмою					150,0	4500	1970	816	750	404	2530		2*	6,0	10,5*	19,5	10,5*	13,5	18,5*	21,0	28	30,0	28	30,0	26	30,0
Разом тижневе навантаження													30+2		30+2		30+2		30+2		28		26		26	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													11		14		11		11		8		8		5	
Всього дисциплін, що вивчаються за рік													15				15				14				5	
Кількість екзаменів											23				2		3		4		6		4		4	
Кількість заліків											18		2		3		1		2		2		5		3	
Кількість курсових робіт											1														1	

* інтегровані освітні компоненти / аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти

** за рахунок вільного часу здобувача освіти

VII. План освітнього процесу на I курс 2024/2025 н. р., I семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 15 тижнів, практична підготовка 2 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		
1	Українська мова	140		30				30			ЕУА
2	Українська література	140		44				44			ЕУА
3	Зарубіжна література	70		30				30			ЕУА
4	Іноземна мова	140		30				30			ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	210		46				46			ЕУА
6.1	Громадянська освіта (Громадянське суспільство*)	90	3	90	3	14		16	60	3	ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	210		46				46			ХТГРС
8.1	Біологія і екологія	64		64				64			ХТГРС
9.1	Фізична культура	210		44				44			ХТГРС
10	Захист України	106		60				60			ХТГРС
11	Інформатика	86		62				62			ХТГРС
12.2	Технології (Практична підготовка: навчальна практика*)	180	6	90	3			36	54	3	ХТГРС
Разом				636	3	14		472	60	0/2	
у тому числі аудиторні заняття				486							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				30+2							

VII. План освітнього процесу на I курс 2024/2025 н. р., II семестр 24 тижні (теоретичне навчання 21 тиждень, практична підготовка 2 тижні, екзаменаційна сесія 1 тиждень)

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	
1	Українська мова	140		42				42			ЕУА
2	Українська література	140		62				62			ЕУА
3	Зарубіжна література	70		40				40			ЕУА
4	Іноземна мова	140		42				42			ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	210		62				62			ЕУА
6.2	Громадянська освіта (Основи філософських знань*)	90	3	90	3	20		20	50	3	ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	210		64				64			ХТГРС
8.4	Хімія	76		24				24			ХТГРС
9.1	Фізична культура	210		64				64			ХТГРС
10	Захист України	106		46				46			ХТГРС
11	Інформатика	86		24				24			ХТГРС
12.1	Технології (Сучасна економіка та бізнес-середовище організації*)	135	4,5	135	4,5	26		26	83	Е	ЕУА
12.2	Технології (Практична підготовка: навчальна практика*)	180	6	90	3			36	54	3	ХТГРС
15	Основи безпечного та здорового життя*	135	4,5	135	4,5	30		30	75	3	ХТГРС
16	Основи харчових виробництв*	135	4,5	135	4,5	30		30	75	Е	ХТГРС
Разом				1055	19,5	106		576	283	2/3	
у тому числі аудиторні заняття				682							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				30+2							

VII. План освітнього процесу на II курс 2025/2026 н. р., III семестр 19 тижнів (теоретичне навчання 17 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		
1	Українська мова	140		34				34			ЕУА
2	Українська література	140		34				34			ЕУА
4	Іноземна мова	140		34				34			ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	210		50				50			ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	210		50				50			ХТГРС
8.2	Географія	68		68				68			ХТГРС
8.4	Хімія	76		52				52			ХТГРС
9.2	Фізична культура (Фізичне виховання*)	210		60				60		З	ХТГРС
17	Загальна хімія*	135	4,5	135	4,5	32	32		71	Е	ХТГРС
18	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій*	135	4,5	135	4,5	32		32	71	Е	ЕУА
19	Основи мікробіології*	135	4,5	135	4,5	32	32		71	Е	ХТГРС
Разом				787	13,5	96	64	414	213	3/1	
у тому числі аудиторні заняття				574							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				30+2							

VII. План освітнього процесу на II курс 2025/2026 н. р., IV семестр 23 тиждень (теоретичне навчання 21 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		
1	Українська мова	140		34				34			ЕУА
4	Іноземна мова	140		34				34			ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	210		52				52			ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	210		50				50			ХТГРС
8.3	Фізика і астрономія	72		72				72			ХТГРС
9.2	Фізична культура (Фізичне виховання*)	210		42				42		З	ХТГРС
13	Українська мова за професійним спрямуванням*	90	3	90	3	28		28	34	З	ЕУА
14	Професійні комунікації іноземною мовою*	270	9	135	4,5			76	59	Е	ЕУА
20	Харчова хімія*	135	4,5	135	4,5	32	64		39	Е	ХТГРС
21	Основи фізіології харчування*	135	4,5	135	4,5	32	16	16	71	Е	ХТГРС
22	Товарознавство харчових продуктів*	135	4,5	135	4,5	32	64		39	Е	ХТГРС
Разом				914	21	124	144	404	242	4/2	
у тому числі аудиторні заняття				672							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				30+2							

VII. План освітнього процесу на III курс 2026/2027 н. р., V 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, З	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота		
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			56	79	Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання**	214		56				56		З	ХТГРС
ОК 15	Процеси та апарати харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	135	4,5	28	28		79	Е	ХТГРС
ОК 17	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ОК 18	Технологічне устаткування харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ОК 19	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	6/2	
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

** за рахунок вільного часу здобувача освіти

VII. План освітнього процесу на III курс 2026/2027 н. р., VI 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 6	Фізичне виховання**	214		56				56		З	ХТГРС
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	135	4,5	28	28		79	Е	ХТГРС
ОК 20	Екологічна безпека харчових виробництв	90	3	90	3	28		28	34	Е	ХТГРС
ОК 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	90	3	90	3			56	34	Е	ХТГРС
ОК 22	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 27	Практична підготовка: виробнича практика 1	180	6	180	6				180	З	ХТГРС
Разом				900	30	168	28	196	328	4/5	
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

** за рахунок вільного часу здобувача освіти

VII. План освітнього процесу на IV курс 2027/2028 н. р., VII 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, З	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота		
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	105	3,5	28	56		21	Е	ХТГРС
	Курсова робота			30	1				30	З	
ОК 23	Контроль якості та безпечності харчової продукції	135	4,5	135	4,5	28	28	28	51	Е	ХТГРС
ОК 24	Новітні технології харчової продукції	135	4,5	135	4,5	28	28	28	51	Е	ХТГРС
ОК 25	Основи проєктного аналізу	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ЕУА
ВК 5	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	З	
ОК 28	Практична підготовка: виробнича практика 2	180	6	180	6				180	З	ХТГРС
ОК 29	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							

VIII. Розрахунок завантаженості здобувачів фахової передвищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах						
		I	II	III	IV	V	VI	VII
Аудиторні заняття	3562	486	682	574	672	392	392	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1900	60	283	213	242	508	328	266
Індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ	174	30	24	60	60			
Разом	5636	576	989	847	974	900	720	630
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		32	32	32	32	28	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		13	13	13	13	17	17	19
Практична підготовка	540	90	90				180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90							90
Усього	6266	666	1079	847	974	900	900	900
Види контролю:								
Залік	18	2	3	1	2	2	5	3
Екзамен	23		2	3	4	6	4	4

VIII. Підписи розробників і погодження

Посада	Підпис
Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від "08 травня" 2024 р. № 84-0	
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



ЗАСВІДЧУЮ
Керівник відділу ліповодства ДТЕУ
Підпис: [Signature]
[Signature]

Оцінювання результатів навчання здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти з навчальних предметів освітньої програми профільної середньої освіти здійснюється за 12-бальною системою оцінювання.

Оцінювання результатів навчання здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти з освітніх компонентів освітньо-професійної програми, які інтегровані з навчальними предметами освітньої програми профільної середньої освіти, здійснюється за 12-бальною системою оцінювання з обов'язковим приведенням у відповідність до 100-бальної шкали.

Таблиця співвідношення між 12-бальною та 100-бальною
шкалою оцінювання

Оцінка	
за 12-бальною шкалою	за 100-бальною шкалою
12	99-100
11	95-98
10	90-94
9	85-89
8	82-84
7	75-81
6	70-74
5	65-69
4	60-64
3	40-59
2	20-39
1	1-19

Х. Зміни до плану

[illegible]

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			
		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		
	I										15									П	П	К	К	К	П	П						20													ЕС	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		
		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	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29						
	II										17									К	ЕС	ЕС	К									21											ЕС	ЕС	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		
	III							14								ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К							14							ЕС	ЕС	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		
	IV						14									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	III	IV	Разом
Теоретичне навчання	35	38	28	14	115
Екзаменаційні сесії	1	4	5	2	12
Навчальна практика	4				4
Виробнича практика			4	4	8
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				2	2
Канікули	12	10	15		37
Усього	52	52	52	22	178

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"
від 26.06.2024 р. № 111-О

VII. План освітнього процесу на I курс 2024/2025 н. р., II семестр 23 тижні (теоретичне навчання 20 тижнів, практична підготовка 2 тижні, екзаменаційна сесія 1 тиждень)

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		
1	Українська мова	140		42				42			ЕУА
2	Українська література	140		62				62			ЕУА
3	Зарубіжна література	70		40				40			ЕУА
4	Іноземна мова	140		42				42			ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	210		62				62			ЕУА
6.2	Громадянська освіта (Основи філософських знань*)	90	3	90	3	20		20	50	3	ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	210		64				64			ХТГРС
8.4	Хімія	76		24				24			ХТГРС
9.1	Фізична культура	210		64				64			ХТГРС
10	Захист України	106		46				46			ХТГРС
11	Інформатика	86		24				24			ХТГРС
12.1	Технології (Сучасна економіка та бізнес-середовище організації*)	135	4,5	135	4,5	26		26	83	Е	ЕУА
12.2	Технології (Практична підготовка: навчальна практика*)	180	6	90	3			36	54	3	ХТГРС
15	Основи безпечного та здорового життя*	135	4,5	135	4,5	30		30	75	3	ХТГРС
16	Основи харчових виробництв*	135	4,5	135	4,5	30		30	75	Е	ХТГРС
Разом				1055	19,5	106		576	283	2/3	
у тому числі аудиторні заняття				682							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32+2							

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"
від 26.06.2024 р. № 111-О

VIII. Розрахунок завантаженості здобувачів фахової передвищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах						
		I	II	III	IV	V	VI	VII
Аудиторні заняття	3562	486	682	574	672	392	392	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1900	60	283	213	242	508	328	266
Індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ	174	30	24	60	60			
Разом	5636	576	989	847	974	900	720	630
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		30+2	32+2	30+2	30+2	28	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		15	15	15	15	17	17	19
Практична підготовка	540	90	90				180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90							90
Усього	6266	666	1079	847	974	900	900	900
Види контролю:								
Залік	18	2	3	1	2	2	5	3
Екзамен	23		2	3	4	6	4	4