

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

постанова вченої ради ДТЕУ

29 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	Виробництво харчової продукції / Food Production		
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor		
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій / Professional Junior Bachelor in Food Technology		
Термін навчання	<u>три роки п'ять місяців</u>	на основі	<u>базової середньої освіти</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>	Прийом	<u>2025 р.</u> Випуск <u>2029 р.</u>

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				
		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									17									К	К											24														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									17									К	К											20											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	К	К	К	К	К	К					15											ЕС	ЕС	П	П	П	П	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									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	41	37	30	14	122
Екзаменаційні сесії			4	2	6
Навчальна практика		4			4
Виробнича практика			4	4	8
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				2	2
Канікули	11	11	14		36
Усього	52	52	52	22	178

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

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	Підготовка та складання екзамену	Індивідуально-групові консультації 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	17 тижнів		24 тиждень		17 тижнів		20 тиждень		15 тижнів		15 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						
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																													
За програмою профільної середньої освіти																													
Базові предмети																													
1	Українська мова					180	144		144				36	2	34	1,5	36	2	34	2	40								
2	Українська література					140	140		140					2	34	3	72	2	34										
3	Зарубіжна література					70	70		70					2	34	1,5	36												
4	Іноземна мова					144	144		144					2	34	1,5	36	2	34	2	40								
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)					246	216		216			30	3	50	3	72	2	34	3	60									
6	Громадянська освіта					112	112	44	68																				
6.1	Громадянська освіта (Громадянське суспільство*)					52	52	16	36				3	52															
6.2	Громадянська освіта (Основи філософських знань*)					60	60	28	32							2,5	60												
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)					246	216		216			30	3	50	3	72	2	34	3	60									
8	Природничі науки (експериментальний інтегрований курс)					280	280		280																				
8.1	Біологія і екологія					68	68		68				4	68															
8.2	Географія					68	68		68								4	68											
8.3	Фізика і астрономія					72	72		72										3,5	72									
8.4	Хімія					72	72		72						3	72													
9	Фізична культура					210	210		210																				
9.1	Фізична культура					116	116		116				3	50	2,5	66													
9.2	Фізична культура (Фізичне виховання*)					94	94		94								2	34	3	60									
10	Захист України					106	106		106				3,5	60	2	46													
	Усього					1734	1638	44	1594				96	27,5	466	23,5	568	16	272	16,5	332								
Вибірково-обов'язкові предмети																													
11	Інформатика					78	78		78				4,5	78															
12	Технології:					132	132	28	104																				
12.1	Технології (Сучасна економіка та бізнес-середовище організації*)					60	60	28	32							2,5	60												
12.2	Технології (Практична підготовка: навчальна практика*)					72	72		72																				
	Усього					210	210	28	182				4,5	78	2,5	60													
Профільні предмети та спеціальні курси																													
13	Українська мова за професійним спрямуванням*					68	68	32	36											3,5	68								

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	Підготовка та складання екзамену	Індивідуально-групові консультації 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						
																					17 тижнів	24 тиждень	17 тижнів	20 тиждень	15 тижнів	15 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	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години									
14	Професійні комунікації іноземною мовою*				80	80		80								4	80									
15	Культура безпечного життя*				68	68	32	36							3	68										
16	Основи харчових виробництв*				68	68	32	36							3	68										
17	Загальна хімія*				68	68	32		36								4	68								
18	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій*				68	68	32	36									4	68								
19	Основи мікробіології*				68	68	32		36								4	68								
20	Харчова хімія*				80	80	32		48								4	80								
21	Основи фізіології харчування*				68	68	32	18	18								4	68								
22	Товарознавство харчових продуктів*				80	80	32		48								4	80								
	Усього				716	716	288	242	186						6	136	16	272	15,5	308						
	Разом за програмою профільної середньої освіти				2660	2564	360	2018	186				96	32	544	32	764	32	544	32	640					
	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		4	120	68*	32	36		52							3,5*	4							
OK 2	Громадянське суспільство (Громадянська освіта*)		1		4	120	52*	16	36		68			3*	4											
OK 3	Основи філософських знань (Громадянська освіта*)		2		4	120	60*	28	32		60					2,5*	4									
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою*	5	4		9	270	140 (80*+60)		140		100	30						4*	4	4	5					
OK 5	Культура безпечного життя*		2		4	120	68*	32	36		52					3*	4									
OK 6	Фізичне виховання (Фізична культура*)		3,4		214	94*												2*		3*						
	Фізичне виховання		5,6			120**															4**		4**			
	Усього	1	9		25	750	388	108	280		332	30		3*	4	5,5*	8			7,5*	8	4	5			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																										
OK 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації (Технології*)		2		4,5	135	60*	28	32		75					2,5*	4,5									
OK 8	Загальна хімія*		3		5	150	68*	32		36	82							4*	5							
OK 9	Основи харчових виробництв*		2		4,5	135	68*	32	36		67					3*	4,5									
OK 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій*		3		4	120	68*	32	36		52							4*	4							
OK 11	Харчова хімія*		4		4	120	80*	32		48	40								4*	4						
OK 12	Основи мікробіології*		3		4	120	68*	32		36	52							4*	4							
OK 13	Товарознавство харчових продуктів*		4		4	120	80*	32		48	40								4*	4						
OK 14	Основи фізіології харчування*		3		4	120	68*	32	18	18	52							4*	4							
OK 15	Процеси та апарати харчових виробництв	5			5	150	60	30	30		60	30									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	Підготовка та складання екзамену	Індивідуально-групові консультації 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							
																					17 тижнів	24 тижднів	17 тижнів	20 тижднів	15 тижнів	15 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	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години						
OK 16	Технології виробництва харчової продукції	6,7	5	7	14	420	204	86		118	156	60								4	4	4	4	6	6		
OK 17	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів		5		4	120	60	28	32		60								4	4							
OK 18	Технологічне устаткування харчових виробництв	5			5	150	60	30	30		60	30							4	5							
OK 19	Основи технологічного менеджменту		5		4	120	60	28	32		60								4	4							
OK 20	Екологічна безпека харчових виробництв	6			4	120	60	30	30		30	30									4	4					
OK 21	Інформаційні системи та технології в галузі		6		3	90	60	18	42		30										4	3					
OK 22	Харчове законодавство	6			4	120	60	30	30		30	30									4	4					
OK 23	Контроль якості та безпечності харчової продукції	7			4	120	70	28	28	14	20	30											5	4			
OK 24	Новітні технології харчової продукції	7			4	120	70	28	14	28	20	30											5	4			
OK 25	Основи проєктного аналізу		7		4	120	56	26	30		64												4	4			
Усього		8	13	1	89	2670	1380	614	420	346	1050	240				5,5*	9	16*	17	8*	8	20	22	16	15	20	18
Практична підготовка																											
OK 26	Практична підготовка: навчальна практика (Технології*)		4		6	180	72*		72		108								6								
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		3			18	540	72*		72		468								6				6			6	
Атестація здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти																											
OK 29	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				3	90					90															3	
Усього					3	90					90															3	
Разом обов'язкові освітні компоненти		9	25	1	135	4050	1840	722	772	346	1940	270		3*	4	11*	17	16*	17	15,5*	22	24	27	16	21	20	27
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача/здобувачки освіти з каталогу вибіркових освітніх компонентів)																											
BK 1	Вибірковий освітній компонент		5		3	90	60	28	32		30										4	3					
BK 2	Вибірковий освітній компонент		6		3	90	60	28	32		30												4	3			
BK 3	Вибірковий освітній компонент		6		3	90	60	28	32		30												4	3			
BK 4	Вибірковий освітній компонент		6		3	90	60	28	32		30												4	3			
BK 5	Вибірковий освітній компонент		7		3	90	56	26	30		34														4	3	
Разом вибіркові освітні компоненти			5		15	450	296	138	158		154										4	3	12	9	4	3	
Разом за освітньо-професійною програмою					150	4500	2136	860	930	346	2094	270		3*	4	11*	17	16*	17	15,5*	22	28	30	28	30	24	30
Разом тижневе навантаження														30+2	30+2	30+2	30+2	30+2	30+2	28	28	28	28	24	24	24	
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													11	13	11	10	8	8	5								
Всього дисциплін, що вивчаються за рік													16				16				14				5		
Кількість екзаменів												9									3	3	3				
Кількість заліків												31	1	4	5	6	5	6	4								
Кількість курсових робіт												1													1		

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

** за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VII. План освітнього процесу на I курс 2025/2026 н. р., I семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 17)

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	підготовка та складання екзамену	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
1	Українська мова	180		34				34					ЕУА
2	Українська література	140		34				34					ЕУА
3	Зарубіжна література	70		34				34					ЕУА
4	Іноземна мова	144		34				34					ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	246		50				50					ЕУА
6.1	Громадянська освіта (Громадянське суспільство*)	120	4	120	4	16		36	68			3	ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	246		50				50					ХТГРСТ
8.1	Біологія і екологія	68		68				68					ХТГРСТ
9.1	Фізична культура	116		50				50					ХТГРСТ
10	Захист України	106		60				60					ХТГРСТ
11	Інформатика	78		78				78					ХТГРСТ
Разом				612	4	16		528	68			0/1	
у тому числі аудиторні заняття				544									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32									
				30+2									

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

VII. План освітнього процесу на I курс 2025/2026 н. р., II семестр 24 тижні (теоретичне навчання 24 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	підготовка та складання екзамену	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
1	Українська мова	180		36				36					ЕУА
2	Українська література	140		72				72					ЕУА
3	Зарубіжна література	70		36				36					ЕУА
4	Іноземна мова	144		36				36					ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	246		72				72					ЕУА
6.2	Громадянська освіта (Основи філософських знань*)	120	4	120	4	28		32	60			3	ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	246		72				72					ХТГРСТ
8.4	Хімія	72		72				72					ХТГРСТ
9.1	Фізична культура	116		66				66					ХТГРСТ
10	Захист України	106		46				46					ХТГРСТ
12.1	Технології (Сучасна економіка та бізнес-середовище організації*)	135	4,5	135	4,5	28		32	75			3	ЕУА
15	Культура безпечного життя*	120	4	120	4	32		36	52			3	ХТГРСТ
17	Основи харчових виробництв*	135	4,5	135	4,5	32		36	67			3	ЕУА
Разом				1018	17	120		644	254			0/4	
у тому числі аудиторні заняття				764									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32									
				30+2									

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

VII. План освітнього процесу на II курс 2026/2027 н. р., III семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 17 тижнів)

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	підготовка та складання екзамену	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
1	Українська мова	180		52				34			18		ЕУА
2	Українська література	140		34				34					ЕУА
4	Іноземна мова	144		34				34					ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	246		50				34			16		ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	246		50				34			16		ХТГРСТ
8.2	Географія	68		68				68					ХТГРСТ
9.2	Фізична культура (Фізичне виховання*)	94		34				34				3	ХТГРСТ
16	Загальна хімія*	150	5	150	5	32	36		82			3	ХТГРСТ
18	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій*	120	4	120	4	32		36	52			3	ХТГРСТ
19	Основи мікробіології*	120	4	120	4	32	36		52			3	ХТГРС
21	Основи фізіології харчування*	120	4	120	4	32	18	18	52			3	ХТГРСТ
Разом				832	17	128	90	326	238		50	0/5	
у тому числі аудиторні заняття				544									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32									
				30+2									

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

VII. План освітнього процесу на II курс 2026/2027 н. р., IV семестр 24 тижні (теоретичне навчання 20 тижнів, практична підготовка 4 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	підготовка та складання екзамену	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
1	Українська мова	180		58				40			18		ЕУА
4	Іноземна мова	144		40				40					ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	246		74				60			14		ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	246		74				60			14		ХТГРСТ
8.3	Фізика і астрономія	72		72				72					ХТГРСТ
9.2	Фізична культура (Фізичне виховання*)	94		60				60				3	ХТГРСТ
12.2	Технології (Практична підготовка: навчальна практика*)	180	6	180	6			72	108			3	ХТГРСТ
13	Українська мова за професійним спрямуванням*	120	4	120	4	32		36	52			3	ЕУА
14	Професійні комунікації іноземною мовою*	270	9	120	4			80	40			3	ЕУА
20	Харчова хімія*	120	4	120	4	32	48		40			3	ХТГРСТ
22	Товарознавство харчових продуктів*	120	4	120	4	32	48		40			3	ХТГРСТ
Разом				1038	22	96	96	448	172		46	0/6	
у тому числі аудиторні заняття				640									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32									
				30+2									

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

VII. План освітнього 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	підготовка та складання екзамену	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	150	5			60	60	30		Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	120		60				60				З	ХТГРСТ
ОК 15	Процеси та апарати харчових виробництв	150	5	150	5	30		30	60	30		Е	ХТГРСТ
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	420	14	120	4	28	32		60			З	ХТГРСТ
ОК 17	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів	120	4	120	4	28		32	60			З	ХТГРСТ
ОК 18	Технологічне устаткування харчових виробництв	150	5	150	5	30		30	60	30		Е	ХТГРСТ
ОК 19	Основи технологічного менеджменту	120	4	120	4	28		32	60			З	ХТГРСТ
ВК 1	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30			З	
Разом				900	30	172	32	216	390	90		3/5	
у тому числі аудиторні заняття				420									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28									

VII. План освітнього процесу на III курс 2027/2028 н. р., VI семестр 21 тиждень (теоретичне навчання 15 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	підготовка та складання екзамену	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
ОК 6	Фізичне виховання*	120		60				60				з	ХТГРСТ
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	420	14	120	4	30	30		30	30		Е	ХТГРСТ
ОК 20	Екологічна безпека харчових виробництв	120	4	120	4	30		30	30	30		Е	ХТГРСТ
ОК 21	Інформаційні системи та технології в галузі	90	3	90	3	18		42	30			з	ХТГРСТ
ОК 22	Харчове законодавство	120	4	120	4	30		30	30	30		Е	ХТГРСТ
ВК 2	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30			з	
ВК 3	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30			з	
ВК 4	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30			з	
ОК 27	Практична підготовка: виробнича практика 1	180	6	180	6				180			з	ХТГРСТ
Разом				900	30	192	30	198	210	90		з/6	
у тому числі аудиторні заняття				420									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28									

VII. План освітнього процесу на IV курс 2028/2029 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, 3	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	підготовка та складання екзамену	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
ОК 16	Технології виробництва харчової продукції	420	14	150	5	28	56		36	30		Е	ХТГРСТ
	Курсова робота			30	1				30		З		
ОК 23	Контроль якості та безпечності харчової продукції	120	4	120	4	28	14	28	20	30		Е	ХТГРСТ
ОК 24	Новітні технології харчової продукції	120	4	120	4	28	28	14	20	30		Е	ХТГРСТ
ОК 25	Основи проєктного аналізу	120	4	120	4	26		30	64			3	ЕУА
ВК 5	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	26		30	34			3	
ОК 28	Практична підготовка: виробнича практика 2	180	6	180	6				180			3	ХТГРСТ
ОК 29	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90	3	90	3				90				ХТГРСТ
Разом				900	30	136	98	102	204	90		3/4	
у тому числі аудиторні заняття				336									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				24									

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	3668	544	764	544	640	420	420	336
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1536	68	254	238	172	390	210	204
Підготовка та складання екзаменів	270					90	90	90
Індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ	96			50	46			
Разом	5570	612	1018	832	858	900	720	630
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		30+2	30+2	30+2	30+2	28	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		15	15	15	15	17	17	19
Практична підготовка	540				180		180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90							90
Усього	6200	612	1018	832	1038	900	900	900
Види контролю:								
Залік	31	1	4	5	6	5	6	4
Екзамен	9					3	3	3

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

IX. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІВ	Підпис
Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від "24" 06 2025 р. № 98-0		
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	

