

**Відокремлений структурний підрозділ  
"Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету"**

**Затверджено**

педагогічною радою ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"  
29 червня 2022 р., протокол № 8, п. 10

**Во директора**  **Капіталіна ГУРОВА**



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
181-ФМБ-Д-22 (с)**

<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології		
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології		
<b>Освітня програма</b>	Виробництво харчової продукції		
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр		
<b>Термін навчання</b>	1 рік 5 місяців	<b>Прийом</b>	2022
<b>Форма здобуття освіти</b>	Денна скорочена	<b>Випуск</b>	2024



### 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			
		екзамен	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	21	
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>															
<b>Навчальні дисципліни</b>															
OK 9	Технології харчових виробництв	1,2			9	270	104	52	52		166	4	4		
OK 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 11	Технологічне устаткування харчових виробництв	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 12	Сучасна економіка та бізнес-середовище	2			4,5	135	56	28	28		79		4		
OK 13	Новітня харчова сировина	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 14	Технології харчових виробництв (просунутий рівень)	1,2,3			13,5	405	186	80	54	52	219	4	4	6	
OK 15	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 16	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	2			4,5	135	52		52		83		4		
OK 17	Екологічна безпека харчових виробництв	2			3	90	52	26	26		38		4		
OK 18	Основи проектного аналізу	3			4,5	135	52	26	26		83			4	
OK 19	Контроль якості та безпечності харчової продукції	3			4,5	135	78	26	26	26	57			6	
OK 20	Новітні технології харчової продукції	3			4,5	135	78	26	26	26	57			6	
	<b>Усього</b>	<b>15</b>			<b>66,0</b>	<b>1980</b>	<b>882</b>	<b>376</b>	<b>402</b>	<b>104</b>	<b>1098</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	
<b>Практична підготовка</b>															
OK 22	Практична підготовка: виробнича практика 1		2		4,5	135					135				
OK 23	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності		2		1,5	45					45				
OK 24	Практична підготовка: виробнича практика 2		3		6	180					180				
	<b>Усього</b>		<b>3</b>		<b>12,0</b>	<b>360</b>					<b>360</b>				
<b>Атестація</b>															
OK 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				3	90					90				
	<b>Усього</b>				<b>3,0</b>	<b>90</b>					<b>90</b>				
<b>Разом обов'язкові освітні компоненти</b>		<b>15</b>	<b>3</b>		<b>81,0</b>	<b>2430</b>	<b>882</b>	<b>376</b>	<b>402</b>	<b>104</b>	<b>1548</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>															
ВК 5	Вибіркова дисципліна		1		3	90	56	28	28		34	4			
ВК 6	Вибіркова дисципліна		2		3	90	52	26	26		38		4		
ВК 7	Вибіркова дисципліна		3		3	90	52	26	26		38			4	
<b>Разом вибіркові освітні компоненти</b>			<b>3</b>		<b>9,0</b>	<b>270</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>80</b>		<b>110</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>Разом за навчальним планом</b>					<b>90,0</b>	<b>2700</b>	<b>1042</b>	<b>456</b>	<b>482</b>	<b>104</b>	<b>1658</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	
<b>Кількість екзаменів</b>											15	6	5	4	
<b>Кількість заліків</b>											6	1	3	2	

**IV. План навчального процесу на I курс, 2022/2023 н. р., I семестр, 17 тижнів (теоретичне навчання - 14 тижнів)**

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	В тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самоств. робота	
ОК 9	Технології харчових виробництв	270	9,0	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 11	Технологічне устаткування харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 13	Новітня харчова сировина	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 14	Технології харчових виробництв (просунутий рівень)	405	13,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 15	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ВК 5	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>196</b>		<b>196</b>		<b>508</b>	<b>6/1</b>
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>392</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>28</b>							

**IV. План навчального процесу на I курс, 2022/2023 н. р., II семестр, 20 тижнів (теоретичне навчання - 13 тижнів, практична підготовка - 4 тижні)**

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	В тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самоств. робота	
ОК 9	Технології харчових виробництв	270	9,0	135	4,5	26		26		83	Е
ОК 12	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	26		26		83	Е
ОК 14	Технології харчових виробництв (просунутий рівень)	405	13,5	135	4,5	26		26		83	Е
ОК 16	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	135	4,5	135	4,5			52		83	Е
ОК 17	Екологічна безпека харчових виробництв	90	3	90	3	26		26		38	Е
ВК 6	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	26		26		38	З
ОК 22	Практична підготовка: виробнича практика 1	135	4,5	135	4,5					135	З
ОК 23	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	45	1,5	45	1,5					45	З
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>130</b>		<b>182</b>		<b>588</b>	<b>5/3</b>
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>312</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>24</b>							

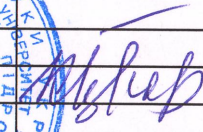
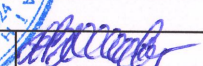
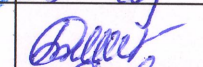
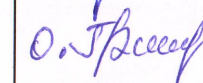

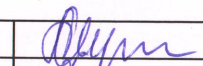

**IV. План навчального процесу на II курс, 2023/2024 н. р., III семестр, 21 тиждень (теоретичне навчання - 13 тижнів, практична підготовка - 4 тижні, підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація - 2 тижні)**

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	В тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самоств. робота	
ОК 14	Технології харчових виробництв (просунутий рівень)	405	13,5	135	4,5	26	52			57	Е
ОК 18	Основи проєктного аналізу	135	4,5	135	4,5	26		26		83	Е
ОК 19	Контроль якості та безпечності харчової продукції	135	4,5	135	4,5	26	26	26		57	Е
ОК 20	Новітні технології харчової продукції	135	4,5	135	4,5	26	26	26		57	Е
ВК 7	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	26		26		38	З
ОК 24	Практична підготовка: виробнича практика 2	180	6	180	6					180	З
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90	3	90	3					90	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>130</b>	<b>104</b>	<b>104</b>		<b>562</b>	<b>4/2</b>
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>338</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>26</b>							

**V. Розрахунок завантаженості здобувачів освіти**

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах		
		I	II	III
Аудиторні заняття	1042	392	312	338
Самостійна робота	1208	508	408	292
<b>Разом</b>	<b>2250</b>	<b>900</b>	<b>720</b>	<b>630</b>
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		28	24	26
Самостійна робота (на тиждень)		17	21	19
Практична підготовка	360		180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90			90
<b>Усього</b>	<b>2700</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>
<b>Види контролю:</b>				
Екзамен	15	6	5	4
Залік	6	1	3	2

### VI. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від		
30.06.2022 р. № 91-О		
В. о. директора	Капіталіна ГУРОВА	
<b>Погоджено</b>		
Заступник директора з навчально-методичної роботи	Андрій КАТАЄВ	
Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу	Тетяна МІТЯЄВА	
Директор ТОВ "Чіф Кеш"	Анастасія СЕРГУШИНА	
Завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, доктор технічних наук, професор	Ольга ГРИНЧЕНКО	
Голова Ради студентського самоврядування	Рамазан АТОЄВ	
<b>Розробники</b>		
Керівник робочої групи	Лідія ШУБІНА	
Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи	Лідія ШУБІНА	
Методист	Ольга КЛЕПІКОВА	