

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  
В.о. директора  Капіталіна ГУРОВА



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
181-ФМБ-Д-22

Галузь знань	18 Виробництво та технології		
Спеціальність	181 Харчові технології		
Освітня програма	Українська автентична кухня		
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр		
Термін навчання	2 роки 5 місяців	Прийом	2022
Форма здобуття освіти	Денна	Випуск	2025



### 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		III курс
							всього	у тому числі				1	2	3	4	5
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні		кількість тижнів в семестрі				
										17	20	17	20	22		
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>																
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																
OK 1	Ділова українська мова та публічний виступ	1			4,5	135	56	28	28		79	4				
OK 2	Громадянське суспільство	1			4,5	135	56	28	28		79	4				
OK 3	Основи філософських знань	1			4,5	135	56	28	28		79	4				
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою	2,3			9	270	124		124		146		4	4		
OK 5	Основи здорового способу життя		1,2		6	180	124	62	62		56	4	4			
<b>Усього</b>		<b>5</b>	<b>2</b>		<b>28,5</b>	<b>855</b>	<b>416</b>	<b>146</b>	<b>270</b>		<b>439</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>																
OK 6	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	1			4,5	135	56	28	28		79	4				
OK 7	Загальна хімія	1			4,5	135	56	28	28		79	4				
OK 8	Основи виробництва харчової продукції	1			4,5	135	56	28	28		79	4				
OK 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	2			4,5	135	68	34	34		67		4			
OK 10	Харчова хімія	2			4,5	135	68	34	34		67		4			
OK 11	Мікробіологія та фізіологія харчових продуктів	2			4,5	135	68	34	34		67		4			
OK 12	Товарознавство харчових продуктів	2			4,5	135	68	34	34		67		4			
OK 13	Міжнародні етнічні кухні	2			4,5	135	68	34	34		67		4			
OK 14	Процеси та апарати харчових виробництв	3			4,5	135	56	28	28		79			4		
OK 15	Технології виробництва харчової продукції	3,4,5		5	13,5	405	196	84		112	209		4	4	6	
OK 16	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів	3			4,5	135	56	28	28		79			4		
OK 17	Технологічне устаткування харчових виробництв	3			4,5	135	56	28	28		79			4		
OK 18	Історія української кухні	3			4,5	135	56	28	28		79			4		
OK 19	Екологічна безпека харчових виробництв	4			3	90	56	28	28		34				4	
OK 20	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	4			3	90	56		56		34				4	
OK 21	Традиційна українська кухня	4			4,5	135	56	28	28		79				4	
OK 22	Контроль якості та безпечності харчової продукції	5			4,5	135	84	28	28	28	51				6	
OK 23	Новітні технології харчової продукції	5			4,5	135	84	28	28	28	51				6	
OK 24	Нова українська кухня	5			4,5	135	56	28	28		79				4	
<b>Усього</b>		<b>21</b>		<b>1</b>	<b>91,5</b>	<b>2745</b>	<b>1320</b>	<b>590</b>	<b>562</b>	<b>168</b>	<b>1425</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>22</b>
<b>Практична підготовка</b>																
OK 25	Практична підготовка: виробнича практика 1		4		4,5	135					135					
OK 26	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності		4		1,5	45					45					
OK 27	Практична підготовка: виробнича практика 2		5		6	180					180					
<b>Усього</b>			<b>3</b>		<b>12,0</b>	<b>360</b>					<b>360</b>					
<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>																
OK 28	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>26</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>135,0</b>	<b>4050</b>	<b>1736</b>	<b>736</b>	<b>832</b>	<b>168</b>	<b>2314</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>22</b>
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>																
ВК 1	Вибіркова дисципліна		3		3	90	56	28	28		34			4		
ВК 2	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	28	28		34				4	
ВК 3	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	28	28		34				4	
ВК 4	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	28	28		34				4	
ВК 5	Вибіркова дисципліна		5		3	90	56	28	28		34				4	
<b>Разом вибіркові освітні компоненти</b>			<b>5</b>		<b>15,0</b>	<b>450</b>	<b>280</b>	<b>140</b>	<b>140</b>		<b>170</b>			<b>4</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
<b>Разом за освітньо-професійною програмою</b>					<b>150,0</b>	<b>4500</b>	<b>2016</b>	<b>876</b>	<b>972</b>	<b>168</b>	<b>2484</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>26</b>
<b>Кількість екзаменів</b>											26	6	6	6	4	4
<b>Кількість заліків</b>											11	1	1	1	5	3
<b>Кількість курсових робіт</b>																1

**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	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 1	Ділова українська мова та публічний виступ	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 2	Громадянське суспільство	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 3	Основи філософських знань	135	4,5	135	4,5	28			28	79	Е
ОК 5	Основи здорового способу життя	180	6	90	3	28		28		34	З
ОК 6	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 7	Загальна хімія	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 8	Основи виробництва харчової продукції	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>196</b>		<b>168</b>	<b>28</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 - 17 тижнів)**

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			68		67	Е
ОК 5	Основи здорового способу життя	180	6	90	3	34		34		22	З
ОК 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
ОК 10	Харчова хімія	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
ОК 11	Мікробіологія та фізіологія харчових продуктів	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
ОК 12	Товарознавство харчових продуктів	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
ОК 13	Міжнародні етнічні кухні	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>204</b>		<b>272</b>		<b>424</b>	<b>6/1</b>
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>476</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>28</b>							

**IV. План навчального процесу на II курс, 2023/2024 н. р., III 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	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			56		79	Е
ОК 14	Процеси та апарати харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 15	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	135	4,5	28	28			79	Е
ОК 16	Інформаційно-документаційне забезпечення виробничих процесів	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 17	Технологічне устаткування харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 18	Історія української кухні	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ВК 1	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>168</b>	<b>28</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 II курс, 2023/2024 н. р., IV семестр, 20 тижнів (теоретичне навчання - 14 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	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 15	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	135	4,5	28	28			79	Е
ОК 19	Екологічна безпека харчових виробництв	90	3	90	3	28		28		34	Е
ОК 20	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	90	3	90	3			56		34	Е
ОК 21	Традиційна українська кухня	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ВК 2	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
ВК 3	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
ОК 25	Практична підготовка: виробнича практика 1	135	4,5	135	4,5					135	З
ОК 26	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>168</b>	<b>28</b>	<b>196</b>		<b>508</b>	<b>4/5</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 III курс, 2024/2025 н. р., V семестр, 22 тижні (теоретичне навчання - 14 тижнів, практична підготовка - 4 тижні, підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація - 2 тижні)**

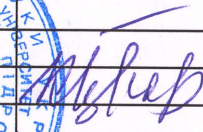
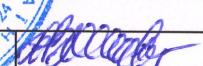
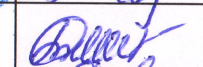
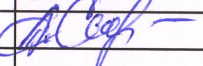
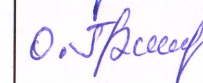

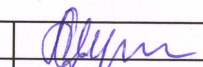

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години у тому числі					Форма контролю (Е, З)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самоств. робота	
OK 15	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	105	3,5	28	56			21	Е
	Курсова робота			30	1				30	З	
OK 22	Контроль якості та безпечності харчової продукції	135	4,5	135	4,5	28	28	28		51	Е
OK 23	Новітні технології харчової продукції	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
OK 24	Нова українська кухня	135	4,5	135	4,5	28	28	28		51	Е
ВК 5	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
OK 27	Практична підготовка: виробнича практика 2	180	6	180	6					180	З
OK 28	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90	3	90	3					90	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>140</b>	<b>112</b>	<b>112</b>		<b>536</b>	<b>4/3</b>
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>364</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>26</b>							



### V. Розрахунок навантаження здобувачів освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах				
		I	II	III	IV	V
Аудиторні заняття	2016	392	476	392	392	364
Самостійна робота	2034	508	424	508	328	266
<b>Разом</b>	<b>4050</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>720</b>	<b>630</b>
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		28	28	28	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		17	17	17	17	19
Практична підготовка	360				180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90					90
<b>Всього</b>	<b>4500</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>
<b>Види контролю:</b>						
Екзамен	26	6	6	6	4	4
Залік	11	1	1	1	5	3

### 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	