

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**

(на основі повної середньої освіти)

Галузь знань	<u>18 "Виробництво та технології" / "Production and Technologies"</u>		
Спеціальність	<u>181 "Харчові технології" / "Food Technologies"</u>		
Освітня програма	<u>Українська автентична кухня / Ukrainian Authentic Cuisine</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>два роки п'ять місяців</u>	Прийом <u>2023</u> р.	Випуск <u>2026</u> р.
Форма здобуття освіти	<u>денна</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	
<b>2023/2024</b>		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	П	П					14										К	К	К	П	П	ЕС	ЕС	ЕС							16									ЕС	ЕС	ЕС	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	
<b>2024/2025</b>		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							14										ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К							14									ЕС	ЕС	П	П	П	П	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	
<b>2025/2026</b>		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	
	III							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	Разом
Теоретичне навчання	30	28	14	72
Екзаменаційні сесії	6	5	2	13
Навчальна практика	4			4
Виробнича практика		4	4	8
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація			2	2
Канікули	12	15		27
Усього	52	52	22	126

**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	курсові 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											19	21	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			3	90	56	28	28		34	4				
OK 2	Громадянське суспільство	1			3	90	56	28	28		34	4				
OK 3	Основи філософських знань	1			3	90	56	28	28		34	4				
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою	2,3			9	270	120		120		150		4	4		
OK 5	Основи здорового способу життя		1,2		4,5	135	56	28	28		79	4	4*			
	<b>Усього</b>	<b>5</b>	<b>2</b>		<b>22,5</b>	<b>675</b>	<b>344</b>	<b>112</b>	<b>232</b>		<b>331</b>	<b>16</b>	<b>4</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 харчових виробництв	1			4,5	135	56	28	28		79	4				
OK 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	2			4,5	135	64	32	32		71		4			
OK 10	Харчова хімія	2			4,5	135	96	32		64	39		6			
OK 11	Основи мікробіології	2			4,5	135	64	32		32	71		4			
OK 12	Товарознавство харчових продуктів	2			4,5	135	96	32		64	39		6			
OK 13	Основи фізіології харчування	2			4,5	135	64	32	16	16	71		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	Міжнародні етнічні 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>1364</b>	<b>580</b>	<b>328</b>	<b>456</b>	<b>1381</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>22</b>
<b>Практична підготовка</b>																
OK 25	Практична підготовка: навчальна практика		1,2		6	180					180					
OK 26	Практична підготовка: виробнича практика 1		4		4,5	135					135					
OK 27	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності		4		1,5	45					45					
OK 28	Практична підготовка: виробнича практика 2		5		6	180					180					
	<b>Усього</b>		<b>5</b>		<b>18,0</b>	<b>540</b>					<b>540</b>					
<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>																
OK 29	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>7</b>	<b>1</b>	<b>135,0</b>	<b>4050</b>	<b>1708</b>	<b>692</b>	<b>560</b>	<b>456</b>	<b>2342</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>22</b>
<b>РЕКОМЕНДОВАНІ ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>																
ВК 1 - ВК 5	Soft Skills					3	90	56	28	28		34		4	4	4
	Барна справа					3	90	56	28	28		34		4	4	4
	Візуалізація даних					3	90	56	28	28		34		4	4	4
	Кейтеринг					3	90	56	28	28		34		4	4	4
	Харчове законодавство					3	90	56	28	28		34		4	4	4
	Новітня харчова сировина					3	90	56	28	28		34		4	4	4
	Організація готельно-ресторанного обслуговування					3	90	56	28	28		34		4	4	4
	Основи гастрономії					3	90	56	28	28		34		4	4	4

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ЕКТС	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				
										19	21	17	20	22		
ВК 1 - ВК 5	Основи дизайну				3	90	56	28	28		34			4	4	4
	Основи лідерства та тимбілдінгу				3	90	56	28	28		34			4	4	4
	Психологія спілкування				3	90	56	28	28		34			4	4	4
	Техніки продажів		3,4,5		3	90	56	28	28		34			4	4	4
	Технології продукції ресторанного господарства				3	90	56	28	28		34			4	4	4
	Основи технологічного менеджменту				3	90	56	28	28		34			4	4	4
Цифрові послуги та рішення для бізнесу					3	90	56	28	28		34			4	4	4
<b>Разом вибіркві 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>1988</b>	<b>832</b>	<b>700</b>	<b>456</b>	<b>2512</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>											13	2	2	1	5	3
<b>Кількість курсових робіт</b>																1

\* за рахунок вільного часу здобувача освіти

IV. План освітнього процесу на I курс 2023/2024 н. р., I семестр 19 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів, практична підготовка 2 тижні, 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, 3	
OK 1	Ділова українська мова та публічний виступ	90	3	90	3	28		28	34	Е	ЕУА
OK 2	Громадянське суспільство	90	3	90	3	28		28	34	Е	ЕУА
OK 3	Основи філософських знань	90	3	90	3	28		28	34	Е	ЕУА
OK 5	Основи здорового способу життя	135	4,5	135	4,5	28		28	79	З	ХТГРС
OK 6	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ЕУА
OK 7	Загальна хімія	135	4,5	135	4,5	28	28		79	Е	ХТГРС
OK 8	Основи харчових виробництв	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
OK 25	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	90	3				90	З	ХТГРС
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>196</b>	<b>28</b>	<b>168</b>	<b>418</b>	<b>6/2</b>	
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>392</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>28</b>							

IV. План освітнього процесу на I курс 2023/2024 н. р., II семестр 21 тиждень (теоретичне навчання 16 тижнів, практична підготовка 2 тижні, екзаменаційна сесія 3 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, 3	
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			64	71	Е	ЕУА
OK 5	Основи здорового способу життя*	135	4,5					64		3	ХТГРС
OK 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	135	4,5	135	4,5	32		32	71	Е	ЕУА
OK 10	Харчова хімія	135	4,5	135	4,5	32	64		39	Е	ХТГРС
OK 11	Основи мікробіології	135	4,5	135	4,5	32	32		71	Е	ХТГРС
OK 12	Товарознавство харчових продуктів	135	4,5	135	4,5	32	64		39	Е	ХТГРС
OK 13	Основи фізіології харчування	135	4,5	135	4,5	32	16	16	71	Е	ХТГРС
OK 25	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	90	3				90	3	ХТГРС
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>176</b>	<b>112</b>	<b>362</b>	<b>6/2</b>	
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>448</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>28</b>							

\* за рахунок вільного часу здобувача освіти

IV. План освітнього процесу на II курс 2024/2025 н. р., III 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, 3	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота		
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	Міжнародні етнічні кухні	135	4,5	135	4,5	28	28		79	Е	ХТГРС
ВК 1	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	3	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>168</b>	<b>56</b>	<b>168</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 освітнього процесу на II курс 2024/2025 н. р., IV 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 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	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	Традиційна українська кухня	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 26	Практична підготовка: виробнича практика 1	135	4,5	135	4,5				135	З	ХТГРС
ОК 27	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	45	1,5	45	1,5				45	З	ХТГРС
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>168</b>	<b>56</b>	<b>168</b>	<b>328</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 освітнього процесу на III курс 2025/2026 н. р., V 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	
OK 15	Технології виробництва харчової продукції	405	13,5	105	3,5	28	56		21	Е	ХТГРС
	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	ХТГРС
OK 23	Новітні технології харчової продукції	135	4,5	135	4,5	28	28	28	51	Е	ХТГРС
OK 24	Нова українська кухня	135	4,5	135	4,5	28	28		79	Е	ХТГРС
ВК 5	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	З	
OK 28	Практична підготовка: виробнича практика 2	180	6	180	6				180	З	ХТГРС
OK 29	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90	3	90	3				90		ХТГРС
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>84</b>	<b>266</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 завантаженості здобувачів фахової передвищої освіти**

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах				
		I	II	III	IV	V
Аудиторні заняття	1988	392	448	392	392	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1882	418	362	508	328	266
<b>Разом</b>	<b>3870</b>	<b>810</b>	<b>810</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	540	90	90		180	180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90					90
<b>Усього</b>	<b>4500</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>
<b>Види контролю:</b>						
Залік	13	2	2	1	5	3
Екзамен	26	6	6	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
<b>Погоджено</b>	
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
<b>Розробники</b>	
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. The signatures are: Kapitalina Gurova, Natalya Prityul'ska, Serhii Kamins'kyy, Olga Grynchenko, Anastasiya Serghushina, Serhii Kulynchenko, Lidia Shubina, Kapitalina Gurova, Andriy Kataev, and Olga Klepikova.