

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ

(протокол № 2 від 28 _____ 2022 р.)

Навчальний план вводиться в дію з _____ 2022 р.

Директор ВТЕІ ДТЕУ Наталія ЗАМКОВА

Наказ № 66 від 01 _____ 2022 р.



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

181 – Б – Д – 22

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології» / «Manufacturing and Technology»</u>		
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології» / «Food Technology»</u>		
Освітня програма	<u>Харчові технології / Food Technology</u>		
Ступінь вищої освіти	<u>бакалавр / bachelor</u>		
Факультет	<u>торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування / Trade, Marketing and Services</u>		
Термін навчання	<u>3 роки 10 місяців</u>	Прийом <u>2022</u> р.	Випуск <u>2026</u> р.
Форма навчання	<u>денна</u>	Прийнято _____ осіб	Випущено _____ осіб

Курси	I	II	III	IV	Разом
Теоретичне навчання	31	28	31	24	114
Екзаменаційні сесії	6	5	6	5	22
Виробнича практика		4			4
Виробнича (переддипломна) практика				4	4
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист				4	4
Канікули	15	15	15	5	50
Усього	52	52	52	42	198

III. План освітнього процесу

Код ОК/ВК	КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл контактних годин на тиждень за курсами і семестрами							
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Контактних				Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс				
							у тому числі:					Семестри							
							Всього	лекції	лабораторні	практичні		1	2	3	4	5	6	7	8
												Кількість тижнів							
												14	17	14	14	14	17	14	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																			
1.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / Foreign Language for Specific Purposes	1,2			12	360	170			170	190	6	5						
ОК 2	Філософія / Philosophy	1			6	180	56	28		28	124	4							
ОК 3	Правознавство / Law	1			6	180	56	28		28	124	4							
ОК 4	Безпека життя / Life Safety	1			6	180	84	42		42	96	6							
ОК 5	Культурна спадщина України / Cultural Heritage of Ukraine	1			6	180	56	28		28	124	4							
ОК 6	Українська мова за професійним спрямуванням / The Ukrainian Language for Specific Purposes	2			6	180	68	34		34	112		4						
ОК 7	Економічна теорія / Economic Theory	2			6	180	84	42		42	96		5						
ОК 8	Іноземна мова спеціальності / Foreign Language for Professional Purposes	8			3	90	40			40	50								4
ОК 9	Логіка / Logik	8			3	90	40	16		24	50								4
	Основи академічного письма* / Basics of Academic Writing		2			18				18			1						
	Фізичне виховання* / Physical Education		2,4			118				118		2	2	2	2				
	Всього за циклом 1.1				54	1620	654	218	0	436	966	26	17	2	2				8
1.2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																			
ОК 10	Харчова хімія / Food Chemistry	2			6	180	84	42	42		96		5						
ОК 11	Фізика для харчових технологій / Physics for Food Technologies	2			6	180	68	34	34		112		4						
ОК 12	Процеси та апарати харчових виробництв / Processes and Devices of Food Production	3			6	180	84	42		42	96			6					
ОК 13	Гігієна та санітарія / Hygiene and Sanitation	3			6	180	84	42	42		96			6					
ОК 14	Контроль якості та безпечності харчових продуктів / Quality Control and Food Safety	4			6	180	84	42	42		96				6				
ОК 15	Харчова мікробіологія / Food Mikrobiology	4			6	180	84	42	42		96				6				
ОК 16	Товарознавство. Харчові продукти / Science of Commodities. Food Products	5			6	180	56	28	28		124					4			
ОК 17	Технології харчових виробництв / Technologies for Food Production	5,6,7			18	540	226	114	112		314					4	5	6	
ОК 18	Інженерна та комп'юрена графіка / Engineering and Computer Graphics	5			5	150	84	34	50		96					6			
ОК 18.1	ІГР з інженерної та комп'юреної графіки / Individual Graphic Paper in Engineering and Computer Graphics			5	1	30													
ОК 19	Технології ресторанної продукції / Technologies for Restaurant Products	5			6	180	84	42	42		96					6			
ОК 20	Організація ресторанного господарства / Restaurant Business Management	5			6	180	56	28		28	124					4			
ОК 21	Інжиніринг харчових виробництв / Food Production Engineering	6			5	150	86	44	42		94						5		
ОК 21.1	КР з інжинірингу харчових виробництв / Course Paper in Food Production Engineering			6	1	30													
ОК 22	Обладнання харчових виробництв / Food Production Equipment	7			6	180	56	28	28		124								4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОК 23	Етнічна кулінарія / Ethnic Cooking	7			6	180	84	42	42		96							6	
ОК 24	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів / Basics of Quality Control and Food Safety Management	8			6	180	80	40	40		100								8
ОК 25	Економіка і управління харчових виробництв / Economics and Management of Food Production	8			6	180	80	40		40	100								8
Всього за циклом 1.2.				2	108	3240	1380	684	586	110	1860	0	9	12	12	24	10	16	16
Всього за обов'язковою частиною				2	162	4860	2034	902	586	546	2826	26	26	14	14	24	10	16	24
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																			
ВК 1	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	3			6	180	56				124			4					
ВК 2	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	3			6	180	56				124			4					
ВК 3	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	3			6	180	56				124			4					
ВК 4	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	4			6	180	56				124				4				
ВК 5	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	4			6	180	56				124				4				
ВК 6	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	6			6	180	68				112						4		
ВК 7	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	6			6	180	68				112						4		
ВК 8	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	6			6	180	68				112						4		
ВК 9	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	7			6	180	56				124							4	
ВК 10	Вибірковий компонент**/ Optional Subject	7			6	180	56				124							4	
Всього за вибірковою частиною					60	1800	596				1204	0	0	12	8	0	12	8	0
Всього теоретичне навчання				2	222	6660	2630	902	586	546	4030	26	26	26	22	24	22	24	24
3. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА																			
	Виробнича практика / Practical Training		4		6	180					180								
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training		8		6	180					180								
Всього практична підготовка			2		12	360					360								
4. АТЕСТАЦІЯ																			
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defence of graduation Paper				6	180					180								
Загальна кількість					240	7200	2630	902	586	546	4570	26	26	26	22	24	22	24	24
	Кількість екзаменів											5	5	5	4	5	5	5	4
	Кількість заліків														1	1	1		1

Примітка: Загальне число кредитів на семестр повинно становити 30

*Позакредитна дисципліна

**Вибірковий компонент передбачає планування часу 4 години на тиждень та розподіл аудиторного навантаження відповідно до специфіки дисципліни

IV. План освітнього процесу на I курс 2022 - 2023 н.р., 1 семестр 17 тижнів
(теоретичне навчання - 14 тижнів, сесія - 3 тижні)

Код ОК / ВК	Назва освітнього компоненту	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю	Код кафедри
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					Е/п, 3	
						лекції	лабораторні заняття	практичні заняття	аудиторне навантаження вибіркового компоненту	самостійна робота		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	360	12	180	6			84		96	Е/п	06.03
ОК 2	Філософія	180	6	180	6	28		28		124	Е/п	08.04
ОК 3	Правознавство	180	6	180	6	28		28		124	Е/п	08.04
ОК 4	Безпека життя	180	6	180	6	42		42		96	Е/п	07.03
ОК 5	Культурна спадщина України	180	6	180	6	28		28		124	Е/п	07.03
	Фізичне виховання	118		28				28				07.04
Разом				900	30	126		210		564	5	
в т. числі контактні години				364								
Кількість контактних годин на тиждень				26								

IV. План освітнього процесу на I курс 2022 – 2023 н.р., 2 семестр 20 тижнів
(теоретичне навчання - 17 тижнів, сесія - 3 тижні)

Код ОК / ВК	Назва освітнього компоненту	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю	Код кафедри
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					Е/п, 3	
						лекції	лабораторні заняття	практичні заняття	аудиторне навантаження вибіркового компоненту	самостійна робота		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	360	12	180	6			86		94	Е/п	06.03
ОК 6	Українська мова за професійним спрямуванням	180	6	180	6	34		34		112	Е/п	06.03
ОК 7	Економічна теорія	180	6	180	6	42		42		96	Е/п	08.02
ОК 10	Харчова хімія	180	6	180	6	42	42			96	Е/п	07.02
ОК 11	Фізика для харчових технологій	180	6	180	6	34	34			112	Е/п	07.02
	Основи академічного письма	18		18				18			3	07.02
	Фізичне виховання	118		34				34			3	07.04
Разом				900	30	152	76	162		510	5	
в т. числі контактні години				442								
Кількість контактних годин на тиждень				26								

IV. План освітнього процесу на II курс 2023 – 2024 н.р., 3 семестр 17 тижнів
(теоретичне навчання - 14 тижнів, сесія - 3 тижні)

Код ОК / ВК	Назва освітнього компоненту	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю	Код кафедри
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					Е/п, 3	
						лекції	лабораторні заняття	практичні заняття	аудиторне навантаження вибіркового компоненту	самостійна робота		
ОК 12	Процеси та апарати харчових виробництв	180	6	180	6	42		42		96	Е/п	07.03
ОК 13	Гігієна та санітарія	180	6	180	6	42	42			96	Е/п	07.03
ВК 1	Вибірковий компонент	180	6	180	6				56	124	Е/п	
ВК 2	Вибірковий компонент	180	6	180	6				56	124	Е/п	
ВК 3	Вибірковий компонент	180	6	180	6				56	124	Е/п	
	Фізичне виховання	118		28				28				07.04
Разом				900	30	84	42	42	168	564	5	
в т. числі контактні години				364								
Кількість контактних годин на тиждень				26								

IV. План освітнього процесу на II курс 2023 – 2024 н.р., 4 семестр 20 тижнів
(теоретичне навчання 14 тижнів, сесія 2 тижні, виробнича практика 4 тижні)

Код ОК / ВК	Назва освітнього компоненту	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю	Код кафедри
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					Е/п, 3	
						лекції	лабораторні заняття	практичні заняття	аудиторне навантаження вибіркового компоненту	самостійна робота		
*ОК 14	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	180	6	180	6	42	42			96	Е/п	07.03
ОК 15	Харчова мікробіологія	180	6	180	6	42	42			96	Е/п	07.02
ВК 4	Вибірковий компонент	180	6	180	6				56	124	Е/п	
ВК 5	Вибірковий компонент	180	6	180	6				56	124	Е/п	
	Виробнича практика	180	6	180	6					180	3	07.03
	Фізичне виховання	118		28				28			3	07.04
Разом				900	30	84	84		112	620	4/1	
в т. числі контактні години				308								
Кількість контактних годин на тиждень				22								

IV. План освітнього процесу на III курс 2024 – 2025 н.р., 5 семестр 17 тижнів
(теоретичне навчання - 14 тижнів, сесія - 3 тижні)

Код ОК / ВК	Назва освітнього компоненту	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю	Код кафедри
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					Е/п, 3	
						лекції	лабораторні заняття	практичні заняття	аудиторне навантаження вибіркового компоненту	самостійна робота		
ОК 16	Товарознавство. Харчові продукти	180	6	180	6	28	28			124	Е/п	07.02
ОК 17	Технології харчових виробництв	540	18	180	6	28	28			124	Е/п	07.03
ОК 18	Інженерна та комп'ютерна графіка	180	6	150	5	34	50			96	Е/п	08.03
ОК 18.1	ІГР з інженерної та комп'ютерної графіки			30	1						3	08.03
ОК 19	Технології ресторанної продукції	180	6	180	6	42	42			96	Е/п	07.03
ОК 20	Організація ресторанного господарства	180	6	180	6	28		28		124	Е/п	07.03
Разом				900	30	160	148	28		564	5/1	
в т. числі контактні години				336								
Кількість контактних годин на тиждень				24								

IV. План освітнього процесу на III курс 2024 – 2025 н.р., 6 семестр 20 тижнів
(теоретичне навчання 17 тижнів, сесія 3 тижні)

Код ОК / ВК	Назва освітнього компоненту	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю	Код кафедри
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі						
						лекції	лабораторні заняття	практичні заняття	аудиторне навантаження вибіркового компоненту	самостійна робота	Е/п, з	
ОК 17	Технології харчових виробництв	540	18	180	6	44	42			94	Е/п	07.03
ОК 21	Інжиніринг харчових виробництв	180	6	150	5	44	42			94	Е/п	07.03
ОК 21.1	КР з інжинірингу харчових виробництв			30	1						3	07.03
ВК 6	Вибірковий компонент	180	6	180	6				68	112	Е/п	
ВК 7	Вибірковий компонент	180	6	180	6				68	112	Е/п	
ВК 8	Вибірковий компонент	180	6	180	6				68	112	Е/п	
Разом				900	30	88	84		204	524	5/1	
в т. числі контактні години				376								
Кількість контактних годин на тиждень				22								

IV. План освітнього процесу на IV курс 2025 – 2026 н.р., 7 семестр 17 тижнів
(теоретичне навчання - 14 тижнів, сесія - 3 тижні)

Код ОК / ВК	Назва освітнього компоненту	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю	Код кафедри
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	лекції	лабораторні заняття	практичні заняття	аудиторне навантаження вибіркового компоненту	самостійна робота	Е/п, 3	
ОК 17	Технології харчових виробництв	540	18	180	6	42	42			96	Е/п	07.03
ОК 22	Обладнання харчових виробництв	180	6	180	6	28	28			124	Е/п	07.03
ОК 23	Етнічна кулінарія	180	6	180	6	42	42			96	Е/п	07.03
ВК 9	Вибірковий компонент	180	6	180	6				56	124	Е/п	
ВК 10	Вибірковий компонент	180	6	180	6				56	124	Е/п	
Разом				900	30	112	112		112	564	5	
в т. числі контактні години				336								
Кількість контактних годин на тиждень				24								

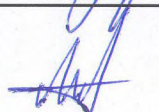
IV. План освітнього процесу на IV курс 2025 – 2026 н.р., 8 семестр 20 тижнів
(теоретичне навчання 10 тижнів, сесія 2 тижні, виробнича (переддипломна) практика 4 тижні, підготовка кваліфікаційної роботи та захист 4 тижні)

Код ОК / ВК	Назва освітнього компоненту	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю	Код кафедри •
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					Е/п, 3	
						лекції	лабораторні заняття	практичні заняття	аудиторне навантаження вибіркового компоненту	самостійна робота		
ОК 24	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	180	6	180	6	40	40			100	Е/п	07.03
ОК 8	Іноземна мова спеціальності	90	3	90	3			40		50	Е/п	06.03
ОК 9	Логіка	90	3	90	3	16		24		50	Е/п	08.03
ОК 25	Економіка і управління харчових виробництв	180	6	180	6	40		40		100	Е/п	07.03
	Виробнича (переддипломна) практика	180	6	180	6					180	3	07.03
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	180	6	180	6					180		07.03
Разом				900	30	96	40	104		660	4/1	
в т. числі контактні години				240								
Кількість контактних годин на тиждень				24								

V. Розрахунок завантаженості здобувачів вищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторні заняття	2630	336	390	336	280	336	376	336	240
Самостійна робота у т. ч. індивідуальні завдання	4030	564	510	564	440	564	524	564	300
Разом	6660	900	900	900	720	900	900	900	540
Кількість контактних годин (на тиждень)		26	26	26	22	24	22	24	24
Виробнича практика	180				180				
Виробнича (переддипломна) практика	180								180
Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	180								180
Усього	7200	900	900	900	900	900	900	900	900
Види контролю:									
Екзамен	38	5	5	5	4	5	5	5	4
Залік	4				1	1	1		1

VI. Підписи розробників і погодження

Посада	Власне ім'я, прізвище	Підпис
Погоджено		
Заступник директора з навчально-методичної роботи	Лілія МАРТИНОВА	
Начальник навчального відділу	Оксана СЛОБОДИСЬКА	
Начальник навчально-методичного відділу	Тетяна ШЕВЧУК	
Стейкхолдер завідувач виробництва, завідувач лабораторії ПП "Еко-Молпродукт"	Світлана РОЗТОРГУЄВА	
Декан факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Сергій ГИРИЧ	
Голова Ради студентського самоврядування факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Єлизавета ЧИЧІРКО	
Розробники		
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Наталія ЧОРНА	
Гарант освітньої програми	Лілія КРИЖАК	

VII. Зміни до плану

Наказ		Семестр	Позиція плану	Нова редакція
№	дата			

Скорочення, що застосовані в плані:

З - залік

Е/п - екзамен письмовий

Коди факультетів та кафедр

06 Обліково-фінансовий факультет (ОФФ)

№ з/п	Код	Назва кафедри
1	06.01	Обліку та оподаткування
2	06.02	Фінансів
3	06.03	Іноземної філології та перекладу

08 Факультет економіки, менеджменту та права (ФЕМП)

№ з/п	Код	Назва кафедри
1	08.01	Менеджменту та адміністрування
2	08.02	Економіки та міжнародних відносин
3	08.03	Економічної кібернетики та інформаційних систем
4	08.04	Права

07 Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування (ФТМСО)

№ з/п	Код	Назва кафедри
1	07.01	Маркетингу та реклами
2	07.02	Товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва
3	07.03	Туризму та готельно-ресторанної справи
4	07.04	Фізичного виховання та спорту