Бакалавр

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**

Наказ ректора ПУЕТ № 83-Н
від "29" квітня 2026 р.

В.о. ректора Наталія ПЕДЧЕНКО

**Міністерство освіти і науки України**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Рішенням Вченої ради ПУЕТ
Протокол № 5
від "29" квітня 2026 р.
Голова Вченої ради

В.о. ректора Наталія ПЕДЧЕНКО

**Полтавський університет економіки і торгівлі**

# НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

**Спеціальність: G13 Харчові технології**
**Освітня програма "Ресторанні технології"**
**Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій**

| *Форма: денна* | | *Набір: вересень 2026-го року* | *Термін навчання:3 роки 10 місяців* | |
|---|---|---|---|---|

## I. Графік навчального процесу

| Курс | Вересень | | | | Жовтень | | | | | Листопад | | | | Грудень | | | | Січень | | | | | Лютий | | | | Березень | | | | Квітень | | | | | Травень | | | | Червень | | | | Липень | | | | | Серпень | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 |
| 1 | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | # | = | = | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | # | O | O | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = |
| 2 | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | # | = | = | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | # | X | X | X | X | X | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = |
| 3 | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | # | = | = | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | # | X | X | X | X | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = |
| 4 | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | # | X | X | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | # | @ | @ | @ | @ | @ | @ | @ | @ | * | | | | | | | | | |

## II. Зведені дані по бюджету часу

| Курс | Теоретичне навчання | Екзаменаційна сесія | Навчальні практики | Виробничі практики | Кваліфікаційна робота | Атестація | Стажування | Канікули | Разом |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 32 | 2 | 2 | | | | | 16 | 52 |
| 2 | 32 | 2 | | 5 | | | | 13 | 52 |
| 3 | 32 | 2 | | 4 | | | | 14 | 52 |
| 4 | 30 | 2 | | 2 | 8 | 1 | | | 43 |
| | 126 | 8 | 2 | 11 | 8 | 1 | | 43 | 199 |

## III. План навчального процесу

| № п/п | Код кафедри | Назва дисципліни | Розподіл по семестрах | | | | Кількість | | | | Кредитів | Годин | | | | | | | Розподіл по курсах та семестрах | | | | | | | | | | | | Примітки |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | екзамени | ПМК (заліки) | курсові проекти | курсові роботи | РГР, РР | ПМР | ІНДЗ | Реферати | | Разом | з них | | | | | | I | | II | | III | | IV | | V | | VI | | |
| | | | | | | | | | | | | | Лекції | Лабораторні | Практичні | Семінари | Індивідуальні | СРС в т.ч. екзамен | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Рекомендована к-сть тижнів у семестрі | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 14 | | | | | |
| 1. Обов`язкові освітні компоненти | | | | | | | | | | | 150 | 4500 | 542 | 544 | 600 | 38 | | 2776 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1. Цикл загальної підготовки | | | | | | | | | 35 | 1050 | 94 | 72 | 200 | 38 | | 646 | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | УІМП | Ділова українська мова | | 2 | | | | 2 | | | 3 | 90 | 8 | | 28 | | | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 2 | ДІНМОВ | Іноземна мова | | 1,2 | | | | 1;1 | | | 5 | 150 | | | 60 | | | 90 | 3 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 3 | МЕН | Менеджмент | | 4 | | | | 2 | | | 3 | 90 | 16 | | | 20 | | 54 | | | | 3 | | | | | | | | | |
| 4 | ПСН | Практична психологія | | 2 | | | | 2 | | | 3 | 90 | 12 | | | 18 | | 60 | | 2 | | | | | | | | | | | |
| 5 | ПСН | Тренінг: Моя громадянська позиція | | 1 | | | | 2 | | | 3 | 90 | | | 36 | | | 54 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 6 | БУХ | Управлінський облік | | 6 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | 4 | | | | | | | |
| 7 | КНІТ | Фізика | | 1 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | 40 | | | | 90 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 8 | ФІЗВИХ | Фізичне виховання | | 1,2 | | | | 1;1 | | | 3 | 90 | | | 36 | | | 54 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | |
| 9 | ТБЕМС | Харчова хімія та біохімія | | 1 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 18 | 32 | | | | 100 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | 2. Цикл професійної підготовки | | | | | | | | | 115 | 3450 | 448 | 472 | 400 | | | 2130 | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | ТХВ | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці | | 2 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 18 | | 32 | | | 100 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 11 | ТХВ | Інженерна і комп`ютерна графіка | | 2 | | | 1 | 2 | | | 5 | 150 | 18 | | 32 | | | 100 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 12 | ТХВ | Інноваційні інгредієнти харчових технологій | 1 | | | | | 2 | | | 5 | 150 | 18 | | 32 | | | 100 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | ТХВ | Культура харчування | | 1 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 18 | | 32 | | | 100 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | ТХВ | Мікробіологія харчових виробництв | 4 | | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | 40 | | | | 90 | | | | 4 | | | | | | | | | |
| 15 | ТХВ | Нутриціологія та дієтологія | | 5 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | 40 | | | | 90 | | | | | 4 | | | | | | | | |
| 16 | ТХВ | Організація планування і управління ресторанним господарством та екологізація виробництва | | 7 | | | | 3 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | | 4 | | | | | | |
| 17 | ТХВ | Основи автоматизованого проєктування закладів | 8 | | | | 3 | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | ТХВ | Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях | | 4 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | 4 | | | | | | | | | |
| 19 | ТХВ | Основи класичної кулінарії | 1 | | | | | 2 | | | 5 | 150 | 18 | 32 | | | | 100 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | ТХВ | Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія | 2 | | | | | 2 | | | 5 | 150 | 18 | | 32 | | | 100 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 21 | ТХВ | Основи харчового законодавства та безпечності харчових продуктів | 7 | | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | | 4 | | | | | | |
| 22 | ТХВ | Прогресивні ресторанні технології | | 6 | | | | 3 | | | 5 | 150 | 20 | 40 | | | | 90 | | | | | | 4 | | | | | | | |
| 23 | ТХВ | Проєктування закладів ресторанного господарства | 8 | 7 | | | | 2;2 | | | 10 | 300 | 40 | | 80 | | | 180 | | | | | | | 4 | 4 | | | | | |
| 24 | ТХВ | Процеси і апарати харчових виробництв | 3 | | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | 40 | | | | 90 | | | 4 | | | | | | | | | | |
| 25 | ТХВ | Теоретичні основи та методи контролю якості продукції в харчових технологіях | 3 | | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | 40 | | | | 90 | | | 4 | | | | | | | | | | |
| 26 | ТХВ | Технологічне обладнання та автоматизація процесів ресторанного господарства | 5 | | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | 40 | | | | 90 | | | | | 4 | | | | | | | | |
| 27 | ТХВ | Технологія напоїв з основами барної справи | | 6 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | 40 | | | | 90 | | | | | | 4 | | | | | | | |
| 28 | ТХВ | Технологія продукції ресторанного господарства | 6 | 5 | | | | 2;2 | | | 10 | 300 | 40 | 80 | | | | 180 | | | | | 4 | 4 | | | | | | | |
| 29 | ТХВ | Харчові технології | 4 | 3 | | | | 2;2 | | | 10 | 300 | 40 | 80 | | | | 180 | | | 4 | 4 | | | | | | | | | |
| 2. Вибіркові освітні компоненти | | | | | | | | | | | 60 | 1800 | 240 | | 480 | | | 1080 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1. Цикл загальної підготовки | | | | | | | | | 30 | 900 | 120 | | 240 | | | 540 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | ВУОД | Вибіркова дисципліна 1 | | 3 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | 4 | | | | | | | | | | |
| 31 | ВУОД | Вибіркова дисципліна 2 | | 4 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | 4 | | | | | | | | | |
| 32 | ВУОД | Вибіркова дисципліна 3 | | 5 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | 4 | | | | | | | | |
| 33 | ВУОД | Вибіркова дисципліна 4 | | 6 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | 4 | | | | | | | |
| 34 | ВУОД | Вибіркова дисципліна 5 | | 7 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | | 5 | | | | | | |
| 35 | ВУОД | Вибіркова дисципліна 6 | | 8 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | | | 4 | | | | | |

| № | Код кафедри | Назва дисципліни | Розподіл по семестрах | | | | Кількість | | | | Кредити | Годин | | | | | | | Розподіл по курсах та семестрах | | | | | | | | | | | | Примітка |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | екзамени | ПМК (заліки) | курсові проекти | курсові роботи | РГР, РР | ПМР | ІНДЗ | Реферати | | Разом | з них | | | | | СРС в т.ч. екзамени | I | | II | | III | | IV | | V | | VI | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| | | | | | | | | | | | | | Лекції | Лабораторні | Практичні | Семінари | Індивідуальні | | Рекомендована к-сть тижнів у семестрі | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 14 | | | | | |
| | | 2. Цикл професійної підготовки | | | | | | | | | 30 | 900 | 120 | | 240 | | | 540 | | | | | | | | | | | | | |
| 36 | ТХВ | Дисципліна професійного вибору 1 | | 3 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | 4 | | | | | | | | | |
| 37 | ТХВ | Дисципліна професійного вибору 2 | | 4 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | 4 | | | | | | | | |
| 38 | ТХВ | Дисципліна професійного вибору 3 | | 5 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | 4 | | | | | | | |
| 39 | ТХВ | Дисципліна професійного вибору 4 | | 6 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | | 5 | | | | | | |
| 40 | ТХВ | Дисципліна професійного вибору 5 | | 7 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | | | 5 | | | | | |
| 41 | ТХВ | Дисципліна професійного вибору 6 | | 8 | | | | 2 | | | 5 | 150 | 20 | | 40 | | | 90 | | | | | | | | | 5 | | | | |
| 3. Практика | | | | | | | | | | | 18 | 540 | | | | | | 540 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2. Цикл професійної підготовки | | | | | | | | | 18 | 540 | | | | | | 540 | | | | | | | | | | | | | |
| 42 | ТХВ | Виробнича практика | | 4,6,7 | | | | | | | 15 | 450 | | | | | | 450 | | | | | | | | | | | | | |
| 43 | ТХВ | Навчальна практика | | 2 | | | | | | | 3 | 90 | | | | | | 90 | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Атестація | | | | | | | | | | | 12 | 360 | | | | | | 360 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3. Атестація | | | | | | | | | 12 | 360 | | | | | | 360 | | | | | | | | | | | | | |
| 44 | ТХВ | Кваліфікаційна робота | | | | | | | | | 12 | 360 | | | | | | 360 | | | | | | | | | | | | | |
| | | Кількість годин навчальних занять | | | | | | | | | 240 | 7200 | 782 | 544 | 1080 | 38 | | 4756 | 20 | 17 | 20 | 23 | 20 | 24 | 22 | 13 | | | | | |
| | | Кількість рефератів | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Кількість підсумкових модульних робіт | | | | | | | | | | 90 | | | | | | | 14 | 12 | 10 | 12 | 10 | 13 | 11 | 8 | | | | | |
| | | Кількість індивідуальних науково-дослідних завдань | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Кількість розрахунково-графічних робіт (розрахункових робіт) | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | 1 | | | | | | 3 | | | | | |
| | | Кількість курсових проектів | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Кількість курсових робіт | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Кількість екзаменів | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | | | | | |
| | | Кількість ПМК (заліків) | | | | | | | | | | 38 | | | | | | | 6 | 7 | 3 | 5 | 4 | 6 | 5 | 2 | | | | | |

| Навчальна практика | | |
|---|---|---|
| Назва практики | семестр | тижнів |
| *Навчальна практика* | 2 | 2 |
| | | |
| | | |

| Виробнича практика | | |
|---|---|---|
| Назва практики | семестр | тижнів |
| *Виробнича практика* | 4,6,7 | 11 |
| | | |

| Атестація |
|---|
| *Захист кваліфікаційної роботи* |
| |
| |

| Кваліфікаційна робота |
|---|
| *Кваліфікаційна робота* |
| |

. - теоретичне навчання
\# - екзаменаційна сесія
O - навчальна практика
X - виробнича практика
@ - кваліфікаційна робота
* - атестація
± - виробниче стажування
= - канікули
% - самостійна робота

**Перший проректор** *Наталія ПЕДЧЕНКО*
**Директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти** *Олена ГАСІЙ*
**Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства** *Олександра ГОРОБЕЦЬ*
**Гарант освітньої програми** *Олександра ГОРОБЕЦЬ*