ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
"ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ"

ЗАТВЕРДЖЕНО
постанова вченої ради ДТЕУ
28 травня 2026 р., протокол № 11
Ректор **Анатолій МАЗАРАКІ**

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
J2-ФМБ-Д-26

Галузь знань	J "Транспорт та послуги" / "Transport and services"		
Спеціальність	J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" / "Hotel, Restaurants and Catering"		
Освітня програма	Ресторанне обслуговування / Restaurant Services		
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor		
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи / Professional Junior Bachelor in Hotel, Restaurants and Catering		
Термін навчання	один рік десять місяців	**на основі**	повної загальної середньої освіти
Форма здобуття освіти	денна	**Прийом** 2026 р.	**Випуск** 2028 р.

І. 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			
		31	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
2026/2027		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
	I								**17**										**К**	**К**	**К**	**К**	**К**									**17**									**П**	**П**	**П**	**П**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**
		30	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	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21
2027/2028		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
	II								**15**								**ЕС**	**ЕС**	**К**	**К**	**К**	**К**	**К**								**14**							**ЕС**	**ЕС**	**П**	**П**	**П**	**П**	**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		

ІІ. Бюджет часу в тижнях

Курси	І	ІІ	Разом
Теоретичне навчання	34	29	63
Екзаменаційні сесії		4	4
Навчальна практика	4		4
Виробнича практика		4	4
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація		1	1
Канікули	14	5	19
Усього	52	43	95

ІІІ. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Практична підготовка: навчальна практика	2	4	6
Практична підготовка: виробнича практика	4	4	6

IV. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит (Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства; Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності; Організація виробничих процесів у закладах ресторанного господарства; Кейтеринг)	4	1,5

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями							
							аудиторних				самостійна робота	підготовка та складання екзамену	I курс				II курс			
								у тому числі					I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр	
													17 тижнів		17 тижнів		15 тижнів		14 тижнів	
		екзамени	заліки	курсові роботи	кредитів ЄКТС	годин	всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні			годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																				
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																				
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням		1		4	120	68	32	36		52		4	4						
ОК 2	Громадянське суспільство		1		4	120	52	16	36		68		3	4						
ОК 3	Основи філософських знань		1		4	120	60	28	32		60		3,5	4						
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	3	2		10	300	140		140		130	30			4,5	4	4	6		
ОК 5	Культура безпечного життя		1		4	120	68	32	36		52		4	4						
ОК 6	Фізичне виховання		1,2,3			196*	196*		196*				4*		4*		4*			
	Усього	**1**	**8**		**26**	**780**	**388**	**108**	**280**		**362**	**30**	**15**	**16**	**5**	**4**	**4**	**6**		
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																				
ОК 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації		1		4,5	135	60	28	32		75		3,5	4,5						
ОК 8	Основи менеджменту		1		4,5	135	68	32	36		67		4	4,5						
ОК 9	Основи гостинності		1		5	150	68	32	36		82		4	5						
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій		2		4	120	68	32	36		52				4	4				
ОК 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		2		4	120	68	32	36		52				4	4				
ОК 12	Організація виробничих процесів у готелях		2		4	120	80	32	16	32	40				4,5	4				
ОК 13	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях	3			5	150	60	30	30		60	30					4	5		
ОК 14	Технології продукції ресторанного господарства		3		4	120	60	20	40		60						4	4		
ОК 15	Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	4		4	5,5	165	70	28	14	28	65	30							5	5,5
ОК 16	Контроль якості продукції та посліг закладів гостинності	4			4	120	70	28	42		20	30							5	4
ОК 17	Організація виробничих процесів у закладах ресторанного господарства		2		4	120	80	32	16	32	40				4,5	4				
ОК 18	Правове регулювання професійної діяльності		3		4	120	60	28	32		60						4	4		
ОК 19	Барна справа		4		3	90	56	26		30	34								4	3
ОК 20	Економіка готельно-ресторанного бізнесу	4			4	120	56	28	28		34	30							4	4

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями							
							аудиторних				самостійна робота	підготовка та складання екзамену	I курс				II курс			
								у тому числі					I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр	
													17 тижнів		17 тижнів		15 тижнів		14 тижнів	
		екзамени	заліки	курсові роботи	кредитів ЄКТС	годин	всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні			годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити
ОК 21	Кейтеринг	3			5	150	60	20	20	20	60	30					4	5		
ОК 22	Інформаційні системи та технології в галузі		2		4	120	68	20	48		52				4	4				
Усього		**5**	**11**	**1**	**68,5**	**2055**	**1052**	**448**	**462**	**142**	**853**	**150**	**11,5**	**14**	**21**	**20**	**16**	**18**	**18**	**16,5**
Практична підготовка																				
ОК 23	Практична підготовка: навчальна практика		2		6	180					180					6				
ОК 24	Практична підготовка: виробнича практика		4		6	180					180									6
Усього			**2**		**12**	**360**					**360**					**6**				**6**
Атестація здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти																				
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				1,5	45					45									1,5
Усього					**1,5**	**45**					**45**									**1,5**
Разом обов'язкові освітні компоненти		**6**	**21**	**1**	**108**	**3240**	**1440**	**556**	**742**	**142**	**1620**	**180**	**26**	**30**	**25,5**	**30**	**20**	**24**	**18**	**24**
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача/здобувачки освіти з каталогу вибіркових освітніх компонентів)																				
ВК 1	Вибіркова дисципліна		3		3	90	56	26	30		34						3,5	3		
ВК 2	Вибіркова дисципліна		3		3	90	56	26	30		34						3,5	3		
ВК 3	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	26	30		34								4	3
ВК 4	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	26	30		34								4	3
Разом вибіркові освітні компоненти			**4**		**12**	**360**	**224**	**104**	**120**		**136**						**7**	**6**	**8**	**6**
Разом за освітньо-професійною програмою					**120**	**3600**	**1664**	**660**	**862**	**142**	**1756**	**180**	**26**	**30**	**26**	**30**	**27**	**30**	**26**	**30**
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													8		7		8		6	
Всього дисциплін, що вивчаються за рік													**14**				**14**			
Кількість екзаменів												6					3		3	
Кількість заліків												26	8		8		5		5	
Кількість курсових робіт												1							1	

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VI. План освітнього процесу на І курс 2026/2027 н. р., І семестр 17 тижнів (теоретичне навчання - 17 тижнів)

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	підготовка та складання екзамену	Е, З	
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	120	4	120	4	32		36	52		З	ЕУА
ОК 2	Громадянське суспільство	120	4	120	4	16		36	68		З	ЕУА
ОК 3	Основи філософських знань	120	4	120	4	28		32	60		З	ЕУА
ОК 5	Культура безпечного життя	120	4	120	4	32		36	52		З	ХТГРСТ
ОК 6	Фізичне виховання*	196		68				68			З	ХТГРСТ
ОК 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	28		32	75		З	ЕУА
ОК 8	Основи менеджменту	135	4,5	135	4,5	32		36	67		З	ЕУА
ОК 9	Основи гостинності	150	5	150	5	32		36	82		З	ХТГРСТ
Разом				**900**	**30**	**200**		**244**	**456**		**0/8**	
у тому числі аудиторні заняття				**444**								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				**26**								

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VI. План освітнього процесу на І курс 2026/2027 н. р., ІІ семестр 21 тиждень (теоретичне навчання - 17 тижнів, практична підготовка - 4 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	підготовка та складання екзамену	Е, З	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	300	10	120	4			80	40		З	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	196		68				68			З	ХТГРСТ
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	120	4	120	4	32		36	52		З	ХТГРСТ
ОК 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	120	4	120	4	32		36	52		З	ХТГРСТ
ОК 12	Організація виробничих процесів у готелях	120	4	120	4	32	32	16	40		З	ХТГРСТ
ОК 17	Організація виробничих процесів у закладах ресторанного господарства	120	4	120	4	32	32	16	40		З	ХТГРСТ
ОК 22	Інформаційні системи та технології в галузі	120	4	120	4	20		48	52		З	ХТГРСТ
ОК 23	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	180	6				180		З	ХТГРСТ
Разом				**900**	**30**	**148**	**64**	**232**	**276**		**0/8**	
у тому числі аудиторні заняття				**444**								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				**26**								

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VI. План освітнього процесу на II курс 2027/2028 н. р., III семестр 17 тижнів (теоретичне навчання - 15 тижнів, 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	підготовка та складання екзамену	Е, З	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	300	10	180	6			60	90	30	Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	196		60				60			З	ХТГРСТ
ОК 13	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях	150	5	150	5	30		30	60	30	Е	ХТГРСТ
ОК 14	Технології продукції ресторанного господарства	120	4	120	4	20	40		60		З	ХТГРСТ
ОК 18	Правове регулювання професійної діяльності	120	4	120	4	28		32	60		З	ЕУА
ОК 21	Кейтеринг	150	5	150	5	20	20	20	60	30	Е	ХТГРСТ
ВК 1	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	26		30	34		З	
ВК 2	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	26		30	34		З	
Разом				**900**	**30**	**150**	**60**	**202**	**398**	**90**	**3/5**	
у тому числі аудиторні заняття				**412**								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				**27**								

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VI. План освітнього процесу на II курс 2027/2028 н. р., IV семестр 21 тиждень (теоретичне навчання - 14 тижнів, практична підготовка - 4 тижні, екзаменаційна сесія - 2 тижні, підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація - 1 тиждень)

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	підготовка та складання екзамену	Е, З	
ОК 15	Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	165	5,5	135	4,5	28	28	14	35	30	Е	ХТГРСТ
	Курсова робота			30	1				30		З	
ОК 16	Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності	120	4	120	4	28		42	20	30	Е	ХТГРСТ
ОК 19	Барна справа	90	3	90	3	26	30		34		З	ХТГРСТ
ОК 20	Економіка готельно-ресторанного бізнесу	120	4	120	4	28		28	34	30	Е	ЕУА
ВК 3	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	26		30	34		З	
ВК 4	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	26		30	34		З	
ОК 24	Практична підготовка: виробнича практика	180	6	180	6				180		З	ХТГРСТ
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	45	1,5	45	1,5				45			ХТГРСТ
Разом				**900**	**30**	**162**	**58**	**144**	**221**	**90**	**3/5**	
у тому числі аудиторні заняття				**364**								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				**26**								

VII. Розрахунок завантаженості здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах			
		I	II	III	IV
Аудиторні заняття	1664	444	444	412	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1351	456	276	398	221
Підготовка та складання екзаменів	180			90	90
Разом	**3195**	**900**	**720**	**900**	**675**
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		26	26	27	26
Самостійна робота (на тиждень)		19	19	18	19
Практична підготовка	360		180		180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	45				45
Усього	**3600**	**900**	**900**	**900**	**900**
Види контролю:					
Залік	26	8	8	5	5
Екзамен	6			3	3

VIII. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від		
"9" червня 2026 р. № 117-О		
В. о. директора	Капіталіна ГУРОВА	
Погоджено		
Перша проректорка з науково-педагогічної роботи	Наталія ПРИТУЛЬСЬКА	
Начальник навчального відділу	Сергій КАМІНСЬКИЙ	
Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут", докторка економічних наук, професорка	Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО	
Голова правління АТ «Готель «Харків»	Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ	
Голова Ради студентського самоврядування	Анастасія СТОГНІЙ	
Розробники		
Керівниця робочої групи	Юлія БЕРЕЖНА	
В. о. директора ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"	Капіталіна ГУРОВА	
Заступниця директора з навчально-методичної роботи	Олена ЗОЛОТУХІНА	
Методистка вищої категорії	Ольга КЛЕПІКОВА	

IX. Зміни до плану

Наказ		Семестр	Позиція плану	Нова редакція
№	Дата			
172-О	26.08.2026	III	VI. План освітнього процесу на II курс 2027/2028 н. р., III семестр	додається

Скорочення, що застосовані в плані

Е - екзамен

З - залік

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від 26.08.2026 р. № 172-О

VI. План освітнього процесу на II курс 2027/2028 н. р., III семестр 17 тижнів (теоретичне навчання - 15 тижнів, 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	підготовка та складання екзамену	Е, З	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	300	10	180	6			60	90	30	Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	196		60				60			З	ХТГРСТ
ОК 13	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях	150	5	150	5	30		30	60	30	Е	ХТГРСТ
ОК 14	Технології продукції ресторанного господарства	*150*	*5*	*150*	*5*	20	40		*90*		З	ХТГРСТ
ОК 18	*Основи національного спротиву*	*90*	*3*	*90*	*3*	*36*		*24*	*30*		*3*	*ХТГРСТ*
ОК 21	Кейтеринг	150	5	150	5	20	20	20	60	30	Е	ХТГРСТ
ВК 1	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	26		30	34		З	
ВК 2	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	26		30	34		З	
Разом				**900**	**30**	**158**	**60**	**194**	**398**	**90**	**3/5**	
у тому числі аудиторні заняття				**412**								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				**27**								

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти