

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



ЗАТВЕРДЖЕНО

постанова вченої ради ДТЕУ

29 травня 2025 р. протокол № 9

Ректор

Анатолій МАЗАРАКІ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

J2-ФМБ-Д-25

Галузь знань	<u>J "Транспорт та послуги" / "Transport and services"</u>		
Спеціальність	<u>J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг" / "Hotel, Restaurants and Catering"</u>		
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business</u>		
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor</u>		
Освітня кваліфікація	<u>Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи / Professional Junior Bachelor in Hotel, Restaurants and Catering</u>		
Термін навчання	<u>один рік десять місяців</u>	на основі	<u>повної загальної середньої освіти</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>	Прийом	<u>2025 р.</u> <u>Випуск 2027 р.</u>

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				
		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								
2025/2026		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								
	I								17											К	К	К	К	К							17									П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К									
		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								
	II								15								ЕС	ЕС	К	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

II. Бюджет часу в тижнях

Курси	I	II	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

III. 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; Основи маркетингу послуг)	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							
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЄКТС	годин	аудиторних			самостійна робота	підготовка та складання екзамену	I курс				II курс				
							всього	у тому числі				I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		
								лекції	практичні, семінарські			лабораторні	17		17		15		14	
													тижнів		тижнів		тижнів		тижнів	
													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																				
OK 1	Українська мова за професійним спрямуванням		1		4	120	68	32	36		52		4	4						
OK 2	Громадянське суспільство		1		4	120	52	16	36		68		3	4						
OK 3	Основи філософських знань		1		4	120	60	28	32		60		3,5	4						
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою	3	2		10	300	140		140		130	30			4,5	4	4	6		
OK 5	Культура безпечного життя		1		4	120	68	32	36		52		4	4						
OK 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																				
OK 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації		1		4,5	135	60	28	32		75		3,5	4,5						
OK 8	Основи менеджменту		1		4,5	135	68	32	36		67		4	4,5						
OK 9	Основи гостинності		1		5	150	68	32	36		82		4	5						
OK 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій		2		4	120	68	32	36		52				4	4				
OK 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		2		4	120	68	32	36		52				4	4				
OK 12	Організація виробничих процесів у готелях		2		4	120	80	32	16	32	40				4,5	4				
OK 13	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях	3			5	150	60	30	30		60	30					4	5		
OK 14	Технології продукції ресторанного господарства		3		4	120	60	20	40		60						4	4		
OK 15	Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	4		4	5,5	165	70	28	14	28	65	30							5	5,5
OK 16	Контроль якості продукції та посліг закладів гостинності	4			4	120	70	28	42		20	30							5	4
OK 17	Організація виробничих процесів у закладах ресторанного господарства		2		4	120	80	32	16	32	40				4,5	4				
OK 18	Правове регулювання професійної діяльності		3		4	120	60	28	32		60						4	4		
OK 19	Основи маркетингу послуг	3			5	150	60	30	30		60	30					4	5		
OK 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								
		екзамен	заліки	курсів роботи	кредитів ЄКТС	годин	аудиторних				самостійна робота	підготовка та складання екзамену	I курс				II курс				
							всього	у тому числі					I семестр 17 тижнів	II семестр 17 тижнів	III семестр 15 тижнів	IV семестр 14 тижнів					
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні											
																	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень	кредити	годин на тиждень
OK 21	Основи управління персоналом у закладах гостинності		4		3	90	56	26	30		34							4	3		
OK 22	Інформаційні системи та технології в галузі		2		4	120	68	20	48		52			4	4						
Усього		5	11	1	68,5	2055	1052	458	502	92	853	150	11,5	14	21	20	16	18	18	16,5	
Практична підготовка																					
OK 23	Практична підготовка: навчальна практика		2		6	180					180				6						
OK 24	Практична підготовка: виробнича практика		4		6	180					180								6		
Усього			2		12	360					360				6				6		
Атестація здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти																					
OK 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	566	782	92	1620	180	26	30	25,5	30	20	24	18	24	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																					
(за вибором здобувача/здобувачки освіти з каталогу вибіркових освітніх компонентів)																					
BK 1	Вибірковий освітній компонент		3		3	90	60	28	32		30					4	3				
BK 2	Вибірковий освітній компонент		3		3	90	60	28	32		30					4	3				
BK 3	Вибірковий освітній компонент		4		3	90	56	26	30		34							4	3		
BK 4	Вибірковий освітній компонент		4		3	90	56	26	30		34							4	3		
Разом вибіркові освітні компоненти			4		12	360	232	108	124		128					8	6	8	6		
Разом за освітньо-професійною програмою					120	3600	1672	674	906	92	1748	180	26	30	26	30	28	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 I курс 2025/2026 н. р., I семестр 17 тижнів (теоретичне навчання - 17 тижнів)

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, З	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	підготовка та складання екзамену		
ОК 1	Українська мова за професійним спрямуванням	120	4	120	4	32		36	52		3	ЕУА
ОК 2	Громадянське суспільство	120	4	120	4	16		36	68		3	ЕУА
ОК 3	Основи філософських знань	120	4	120	4	28		32	60		3	ЕУА
ОК 5	Культура безпечного життя	120	4	120	4	32		36	52		3	ХТГРСТ
ОК 6	Фізичне виховання*	196		68				68			3	ХТГРСТ
ОК 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	28		32	75		3	ЕУА
ОК 8	Основи менеджменту	135	4,5	135	4,5	32		36	67		3	ЕУА
ОК 9	Основи гостинності	150	5	150	5	32		36	82		3	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 I курс 2025/2026 н. р., II семестр 21 тиждень (теоретичне навчання - 17 тижнів, практична підготовка - 4 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	підготовка та складання екзамену		
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	300	10	120	4			80	40		3	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання*	196		68				68			3	ХТГРСТ
ОК 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	120	4	120	4	32		36	52		3	ХТГРСТ
ОК 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	120	4	120	4	32		36	52		3	ХТГРСТ
ОК 12	Організація виробничих процесів у готелях	120	4	120	4	32	32	16	40		3	ХТГРСТ
ОК 17	Організація виробничих процесів у закладах ресторанного господарства	120	4	120	4	32	32	16	40		3	ХТГРСТ
ОК 22	Інформаційні системи та технології в галузі	120	4	120	4	20		48	52		3	ХТГРСТ
ОК 23	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	180	6				180		3	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 2026/2027 н. р., III семестр 17 тижнів (теоретичне навчання - 15 тижнів, екзаменаційна сесія - 2 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, З	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	підготовка та складання екзамену		
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	Основи маркетингу послуг	150	5	150	5	30		30	60	30	Е	ЕУА
ВК 1	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30		З	
ВК 2	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	28		32	30		З	
Разом				900	30	164	40	216	390	90	3/5	
у тому числі аудиторні заняття				420								
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28								

*за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VI. План освітнього процесу на II курс 2026/2027 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					Форма контролю	Циклова комісія
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					Е, 3	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	підготовка та складання екзамену		
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		3	
ОК 16	Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності	120	4	120	4	28		42	20	30	Е	ХТГРСТ
ОК 19	Основи управління персоналом у закладах гостинності	90	3	90	3	26		30	34		3	ЕУА
ОК 20	Економіка готельно-ресторанного бізнесу	120	4	120	4	28		28	34	30	Е	ЕУА
ВК 3	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	26		30	34		3	
ВК 4	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	26		30	34		3	
ОК 24	Практична підготовка: виробнича практика	180	6	180	6				180		3	ХТГРСТ
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	45	1,5	45	1,5				45			ХТГРСТ
Разом				900	30	162	28	174	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	1672	444	444	420	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1343	456	276	390	221
Підготовка та складання екзаменів	180			90	90
Разом	3195	900	720	900	675
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		26	26	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		19	19	17	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		
"24" 06 2025 р. № 95-0		
В. о. директора	Капіталіна ГУРОВА	
Погоджено		
Перший проректор з науково-педагогічної роботи	Наталія ПРИТУЛЬСЬКА	
Начальник навчального відділу	Сергій КАМІНСЬКИЙ	
Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету "Харківський політехнічний університет", доктор економічних наук, професор	Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО	
Голова правління АТ «Готель «Харків»	Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ	
Голова Ради студентського самоврядування	Сергій КУЛІНЧЕНКО	
Розробники		
Керівник робочої групи	Юлія БЕРЕЖНА	
В. о. директора ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"	Капіталіна ГУРОВА	
Заступник директора з навчально-методичної роботи	Олена ЗОЛОТУХІНА	
Методист вищої категорії	Ольга КЛЕПІКОВА	

