

**Харківський торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-економічного університету**

Затверджено

педагогічною радою ХТЕК КНТЕУ
30 червня 2020 р., протокол № 5

Директор

Л. О. Радченко
Л. О. Радченко



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
241-ФМБ-Д-20**

Галузь знань	24 Сфера обслуговування		
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа		
Освітня програма	Ресторанне обслуговування		
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр		
Термін навчання	1 рік 10 місяців	Прийом	2020
Форма навчання	Денна	Випуск	2022

I. Графік навчального 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	Вересень					Жовтень					Листопад					Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень						
2020/2021	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		
	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																																																					
	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	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		
2021/2022	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	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27		
	II																																																					

Примітка: Наведені числа навчальних днів вересня-серпня

- теоретичне навчання
 П - практична підготовка
 К - канікули
 ЕС - екзаменаційна сесія
 КЕ - підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація

II. Бюджет часу в тижнях

Курси	I	II	Разом
Теоретичне навчання	30	28	58
Екзаменаційні сесії	4	5	9
Практична підготовка	6	4	10
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		2	2
Канікули	12	4	16
Усього	52	43	95

III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами					Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами			
		екзамени	заліки	курсів роботи (проекти)	контрольні роботи	Кількість кредитів ЄКТС	Загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс	
								всього	у тому числі				18	22	18	21
									лекції	практичні, семінарські	лабораторні					
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																
Навчальні дисципліни																
OK 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	1,2			6,0	180	135		135		45	2	3	4	
OK 2	Історія України	1				1,5	45	30	16	14		15	2			
OK 3	Правознавство	1				1,5	45	30	16	14		15	2			
OK 4	Економічна теорія		1			1,5	45	30	16	14		15	2			
OK 5	Вища математика	1				3	90	45	22	23		45	3			
OK 6	Інформатика і комп'ютерна техніка				1,2	6	180	105		105		75	3	4		
OK 7	Технологія приготування їжі		1,2			6	180	105	28	14	63	75	4	3		
OK 8	Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства	2	1			6	180	120	60	60		60	4	4		
OK 9	Українська мова за професійним спрямуванням	2				1,5	45	30		30		15		2		
OK 10	Культурологія		2			1,5	45	30	16	14		15	2			
OK 11	Безпека життєдіяльності		2			1,5	45	30	16	14		15	2			
OK 12	Економіка підприємства	2				3	90	45	24	21		45		3		
OK 13	Гігієна і санітарія	2				3	90	45	24	21		45		3		
OK 14	Соціологія		3			1,5	45	30	16	14		15			2	
OK 15	Основи філософських знань	3				1,5	45	30	16	14		15			2	
OK 16	Основи охорони праці		3			1,5	45	30	16	14		15			2	
OK 17	Основи менеджменту				3	3	90	45	24	21		45			3	
OK 18	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства		3			4,5	135	60	30	30		75			4	
OK 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3				3	90	45	24	21		45			3	
OK 20	Діловодство				3	1,5	45	30	16	14		15			2	
OK 21	Маркетинг послуг	4				4,5	135	78	26	52		57				6
OK 22	Контроль якості продукції та послуг закладів сфери гостинності	4		4		4,5	135	78	26	52		57				6
OK 23	Управління персоналом	4				4,5	135	78	26	52		57				6
OK 24	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	4				4,5	135	78	26	52		57				6
OK 25	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	4				4,5	135	52		52		83				4
OK 26	Фізичне виховання		2,3			9	270	180		180		90	4*	4*	4*	
Усього		15	13	1	4	90,0	2700	1594	484	1047	63	1106	24	28	24	28
Практична підготовка																
OK 27	Практична підготовка: навчальна практика		1,2			4,5	135					135				
OK 28	Практична підготовка: виробнича практика 1		2			4,5	135					135				
OK 29	Практична підготовка: виробнича практика 2		4			4,5	135					135				
OK 30	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності		4			1,5	45					45				
Усього			5			15,0	450					450				
Атестація																
OK 31	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація					3	90					90				
Усього						3,0	90					90				
Разом обов'язкові освітні компоненти		15	18	1	4	108,0	3240	1594	484	1047	63	1646	24	28	24	28
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																
ВК 1.1	Екологія		1			1,5	45	30	16	14		15	2			
ВК 1.2	Основи підприємництва		1			1,5	45	30	16	14		15	2			
ВК 2.1	Товарознавство харчових продуктів	1				3	90	60	30	16	14	30	4			
ВК 2.2	Фізіологія харчування	1				3	90	60	30	30		30	4			
ВК 3.1	Трудове право		2			1,5	45	30	16	14		15		2		
ВК 3.2	Психологія та етика ділового спілкування		2			1,5	45	30	16	14		15		2		
ВК 4.1	Ціноутворення		3			1,5	45	30	16	14		15			2	
ВК 4.2	Логістика		3			1,5	45	30	16	14		15			2	
ВК 5.1	Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування	3				4,5	135	60	30	30		75			4	
ВК 5.2	Декоративно-художнє оформлення продукції ресторанного господарства	3				4,5	135	60	30	30		75			4	
Разом вибіркові освітні компоненти		2	3			12,0	360	210	108	88	14	150	6	2	6	30
Разом за освітньо-професійною програмою						120,0	3600	1804	592	1135	77	1796	30	30	30	28
Кількість екзаменів												17	4	4	4	5
Кількість заліків												22	6	8	5	3
Кількість курсових робіт (проектів)												1				1
Кількість контрольних робіт												4	1	1	2	

* 50% аудиторних годин винесені на секційні заняття

IV. План навчального процесу на I курс, 2020/2021 н. р., I семестр, 18 тижнів (теоретичне навчання - 15 тижнів, практична підготовка - 1 тиждень)

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З, К)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	180	6	45	1,5			30		15	З
ОК 2	Історія України	45	1,5	45	1,5	16		14		15	Е
ОК 3	Правознавство	45	1,5	45	1,5	16		14		15	Е
ОК 4	Економічна теорія	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
ОК 5	Вища математика	90	3	90	3	22		23		45	Е
ОК 6	Інформатика і комп'ютерна техніка	180	6	90	3			45		45	К
ОК 7	Технологія приготування їжі	180	6	90	3	14	32	14		30	З
ОК 8	Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства	180	6	90	3	30		30		30	З
ВК 1.1	Екологія	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
ВК 1.2	Основи підприємництва	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
ВК 2.1	Товарознавство харчових продуктів	90	3	90	3	30	16	14		30	Е
ВК 2.2	Фізіологія харчування	90	3	90	3	30		30		30	Е
ОК 27	Практична підготовка: навчальна практика	135	4,5	45	1,5					45	З
ОК 26	Фізичне виховання*	270	9	90	3			60		30	
Разом				810	27	160	48	272		330	4/6/1
в тому числі аудиторні заняття				480							
Кількість аудиторних годин на тиждень				30							

* 50% аудиторних годин винесені на секційні заняття

IV. План навчального процесу на I курс, 2020/2021 н. р., II семестр, 22 тижні (теоретичне навчання - 15 тижнів, практична підготовка - 5 тижнів)

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З, К)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
OK 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	180	6	45	1,5			45			3
OK 6	Інформатика і комп'ютерна техніка	180	6	90	3			60		30	К
OK 7	Технологія приготування їжі	180	6	90	3	14	31			45	З
OK 8	Організація обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства	180	6	90	3	30		30		30	Е
OK 9	Українська мова за професійним спрямуванням	45	1,5	45	1,5			30		15	Е
OK 10	Культурологія	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
OK 11	Безпека життєдіяльності	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
OK 12	Економіка підприємства	90	3	90	3	24		21		45	Е
OK 13	Гігієна і санітарія	90	3	90	3	24		21		45	Е
ВК 3.1	Трудове право	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
ВК 3.2	Психологія та етика ділового спілкування	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
OK 27	Практична підготовка: навчальна практика	135	4,5	90	3					90	З
OK 28	Практична підготовка: виробнича практика 1	135	4,5	135	4,5					135	З
OK 26	Фізичне виховання*	270	9	90	3			60		30	З
Разом				990	33	140	31	309		510	4/8/1
в тому числі аудиторні заняття				480							
Кількість аудиторних годин на тиждень				30							

* 50% аудиторних годин винесені на секційні заняття

IV. План навчального процесу на II курс, 2021/2022 н. р., III семестр, 18 тижнів (теоретичне навчання - 15 тижнів, практична підготовка - 1 тиждень)

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З, К)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	180	6	90	3			60		30	Е
ОК 14	Соціологія	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
ОК 15	Основи філософських знань	45	1,5	45	1,5	16		14		15	Е
ОК 16	Основи охорони праці	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
ОК 17	Основи менеджменту	90	3	90	3	24		21		45	К
ОК 18	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	135	4,5	135	4,5	30		30		75	З
ОК 19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	90	3	90	3	24		21		45	Е
ОК 20	Діловодство	45	1,5	45	1,5	16		14		15	К
ВК 4.1	Ціноутворення	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
ВК 4.2	Логістика	45	1,5	45	1,5	16		14		15	З
ВК 5.1	Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування	135	4,5	135	4,5	30		30		75	Е
ВК 5.2	Декоративно-художнє оформлення продукції ресторанного господарства	135	4,5	135	4,5	30		30		75	Е
ОК 29	Практична підготовка: виробнича практика 2	135	4,5	45	1,5					45	
ОК 26	Фізичне виховання*	270	9	90	3			60		30	З
Разом				900	30	188		292		420	4/5/2
в тому числі аудиторні заняття				480							
Кількість аудиторних годин на тиждень				30							

* 50% аудиторних годин винесені на секційні заняття


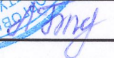
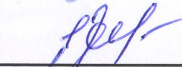
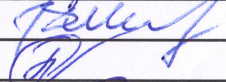
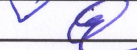

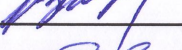

IV. План навчального процесу на II курс, 2021/2022 н. р., IV семестр, 21 тиждень (теоретичне навчання - 13 тижнів, практична підготовка - 3 тижні, підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація - 2 тижні)

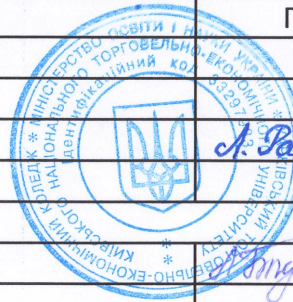
Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З, К)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 21	Маркетинг послуг	135	4,5	135	4,5	26		52		57	Е
ОК 22	Контроль якості продукції та послуг закладів сфери гостинності	135	4,5	105	3,5	26		52		27	Е
	Курсовий проект			30	1				30	З	
ОК 23	Управління персоналом	135	4,5	135	4,5	26		52		57	Е
ОК 24	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	135	4,5	135	4,5	26		26	26	57	Е
ОК 25	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	135	4,5	135	4,5			52		83	Е
ОК 29	Практична підготовка: виробнича практика 2	135	4,5	90	3					90	З
ОК 30	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	45	1,5	45	1,5					45	З
ОК 31	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	90	3	90	3					90	
Разом				900	30	104		234	26	536	5/3/0
в тому числі аудиторні заняття				364							
Кількість аудиторних годин на тиждень				28							

V. Розрахунок завантаженості здобувачів освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах			
		I	II	III	IV
Аудиторні заняття	1804	480	480	480	364
Самостійна робота	1256	285	285	375	311
Разом	3060	765	765	855	675
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		30	30	30	28
Самостійна робота (на тиждень)		15	15	15	17
Практична підготовка	450	45	225	45	135
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	90				90
Усього	3600	810	990	900	900
Види контролю:					
Екзамен	17	4	4	4	5
Залік	22	6	8	5	3
Контрольні роботи	4	1	1	2	

VI. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
Введено в дію наказом ХТЕК КНТЕУ від		
30.06.2020 р. № 228/1		
Директор	Л. О. Радченко	
Погоджено		
Заступник директора з навчально-методичної роботи	Л. М. Біленко	
Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу	О. О. Золотухіна	
Голова Правління АТ "Готель "Харків"	В. В. Шеноголець	
Голова наглядової ради ПАТ "Готель Мир"	О. Г. Гридинська	
Голова Ради студентського самоврядування	І. П. Олішевко	
Розробники		
Гарант освітньо-професійної програми	Є. В. Жуков	
Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи	Р. Р. Зоря	



VII. Зміни до плану

Наказ		Семестр	Позиція плану	Нова редакція
№	Дата			
60-0	29.03.2022	IV	I. Графік навчального процесу II. Бюджет часу в тижнях IV. План навчального процесу на II курс, 2021/2022 н. р., IV семестр V. Розрахунок завантаженості здобувачів освіти	додається

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"
від 29 березня 2022 р. № 60-О

I. Графік навчального 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	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		
2020/2021	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							П	15								ЕС	ЕС	К	К	К									П	П							ЕС	ЕС	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	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		
2021/2022	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	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27		
	II								15								ЕС	ЕС	К	К	К	К																			ЕС	ЕС	П	П	П	КЕ								

Примітка: Наведені числа навчальних днів вересня-серпня

- теоретичне навчання
 П - практична підготовка
 К - канікули
 ЕС - екзаменаційна сесія
 КЕ - підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація

II. Бюджет часу в тижнях

Курси	I	II	Разом
Теоретичне навчання	30	26	56
Екзаменаційні сесії	4	4	8
Практична підготовка	6	4	10
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація		1	1
Канікули	12	9	21
Усього	52	44	96

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"
від 29 березня 2022 р. № 60-О

IV. План навчального процесу на II курс, 2021/2022 н. р., IV семестр, 17 тижнів (теоретичне навчання - 11 тижнів, практична підготовка - 3 тижні, підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація - 1 тиждень)

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години у тому числі					Форма контролю (Е, З, К)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 21	Маркетинг послуг	135	4,5	135	4,5	26		52		57	Е
ОК 22	Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності	135	4,5	105	3,5	26		52		27	Е
	Курсовий проект			30	1				30	З	
ОК 23	Управління персоналом	135	4,5	135	4,5	26		52		57	Е
ОК 24	Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу	135	4,5	135	4,5	26		26	26	57	Е
ОК 25	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	135	4,5	135	4,5			52		83	Е
ОК 29	Практична підготовка: виробнича практика 2	135	4,5	90	3					90	З
ОК 30	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	45	1,5	45	1,5					45	З
ОК 31	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	90	3	90	3					90	
Разом				900	30	104		234	26	536	5/3
в тому числі аудиторні заняття				364							
Кількість аудиторних годин на тиждень				33							

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"
від 29 березня 2022 р. № 60-О

V. Розрахунок завантаженості здобувачів освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах			
		I	II	III	IV
Аудиторні заняття	1804	480	480	480	364
Самостійна робота	1256	285	285	375	311
Разом	3060	765	765	855	675
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		30	30	30	33
Самостійна робота (на тиждень)		15	15	15	12
Практична підготовка	450	45	225	45	135
Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	90				90
Усього	3600	810	990	900	900
Види контролю:					
Екзамен	17	4	4	4	5
Залік	22	6	8	5	3
Контрольні роботи	4	1	1	2	