

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

**Затверджено**

педагогічною радою ХТЕК КНТЕУ

01 вересня 2021 р., протокол № 1

**Директор**

**Л. О. Радченко**



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
241-ФМБ-Д-21**

<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування		
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа		
<b>Освітня програма</b>	Ресторанне обслуговування		
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр		
<b>Термін навчання</b>	1 рік 10 місяців	<b>Прийом</b>	2021
<b>Форма навчання</b>	Денна	<b>Випуск</b>	2023

**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				
<b>2021/2022</b>	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								
	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								
	I									15							ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К																		ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К	К	К	К							
<b>2022/2023</b>	29	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	1	8	15	22	29	5	12	19	26			
	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	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																ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К																																				

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	32	28	60
Екзаменаційні сесії	5	5	10
Практична підготовка		4	4
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація		2	2
Канікули	15	5	20
Усього	52	44	96

### III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ЕКТС	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами			
		екзамени	заліки	курсів роботи (проекти)		Загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс	
							всього	у тому числі				1	2	3	4
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні					
17	20	17	22												
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>															
<b>Навчальні дисципліни</b>															
OK 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	1		7,5	225	128		128		97	4	4		
OK 2	Психологія	1			3	90	60	30	30		30	4			
OK 3	Основи правознавства	1			3	90	60	30	30		30	4			
OK 4	Інформатика і комп'ютерна техніка		1		6	180	60		60		120	4			
OK 5	Технологія приготування кулінарної продукції	1			6	180	90	16	14	60	90	6			
OK 6	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства		1		6	180	90	30	60		90	6			
OK 7	Українська мова за професійним спрямуванням	2			4,5	135	68		68		67		4		
OK 8	Основи філософських знань	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 9	Устакування закладів готельного та ресторанного господарства	2		2	4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 10	Економічна теорія	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 11	Основи менеджменту	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 12	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 13	Правове регулювання професійної діяльності	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 14	Дизайн та технології обслуговування в закладах готельного господарства	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 15	Інформаційно-документаційне забезпечення сервісно-виробничих процесів	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 16	Основи маркетингу послуг	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 17	Барна справа	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 18	Планування та організація ефективних бізнес-процесів	4			4,5	135	56	28	28		79				4
OK 19	Контроль якості продукції та послуг закладів сфери гостинності	4			4,5	135	56	28	28		79				4
OK 20	Кейтеринг	4			4,5	135	56	28	28		79				4
OK 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	4			4,5	135	56		56		79				4
OK 22	Фізичне виховання		2				128		128			4*	4*		
<b>Усього</b>		<b>20</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>99,0</b>	<b>2970</b>	<b>1388</b>	<b>494</b>	<b>834</b>	<b>60</b>	<b>1582</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>16</b>
<b>Практична підготовка</b>															
OK 23	Практична підготовка: виробнича практика		4		4,5	135					135				
OK 24	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності		4		1,5	45					45				
<b>Усього</b>			<b>2</b>		<b>6,0</b>	<b>180</b>					<b>180</b>				
<b>Атестація</b>															
OK 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				3,0	90					90				
<b>Усього</b>					<b>3,0</b>	<b>90</b>					<b>90</b>				
<b>Разом обов'язкові освітні компоненти</b>		<b>20</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>108</b>	<b>3240</b>	<b>1388</b>	<b>494</b>	<b>834</b>	<b>60</b>	<b>1852</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>16</b>
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>															
ВК 1	Вибіркова дисципліна	1			3	90	30	14	16		60	2			
ВК 2	Вибіркова дисципліна		2		3	90	68	34	34		22		4		
ВК 3	Вибіркова дисципліна		3		3	90	56	28	28		34			4	
ВК 4	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	28	28		34				4
<b>Разом вибіркові освітні компоненти</b>		<b>1</b>	<b>3</b>		<b>12,0</b>	<b>360</b>	<b>210</b>	<b>104</b>	<b>106</b>		<b>150</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Разом за освітньо-професійною програмою</b>					<b>120,0</b>	<b>3600</b>	<b>1598</b>	<b>598</b>	<b>940</b>	<b>60</b>	<b>2002</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>20</b>
<b>Кількість екзаменив</b>											20	4	6	6	4
<b>Кількість заліків</b>											10	3	3	1	3
<b>Кількість курсових робіт (проектів)</b>											1		1		

\* за рахунок вільного часу здобувача освіти

**IV. План навчального процесу на I курс, 2021/2022 н. р., I семестр, 17 тижнів (теоретичне навчання - 15 тижнів)**

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		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	225	7,5	90	3			60		30	З
OK 2	Психологія	90	3	90	3	30		30		30	Е
OK 3	Основи правознавства	90	3	90	3	30		30		30	Е
OK 4	Інформатика і комп'ютерна техніка	180	6	180	6			60		120	З
OK 5	Технологія приготування кулінарної продукції	180	6	180	6	16	60	14		90	Е
OK 6	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	180	6	180	6	30		60		90	З
ВК 1	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	14		16		60	Е
OK 22	Фізичне виховання*	128		60				60			
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>270</b>		<b>450</b>	<b>4/3</b>
<b>в тому числі аудиторні заняття</b>				<b>450</b>							
<b>Кількість аудиторних годин на тиждень</b>				<b>30</b>							

\* за рахунок вільного часу здобувача освіти

**IV. План навчального процесу на I курс, 2021/2022 н. р., II семестр, 20 тижнів (теоретичне навчання - 17 тижнів)**

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		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	225	7,5	135	4,5			68		67	Е
OK 7	Українська мова за професійним спрямуванням	135	4,5	135	4,5			68		67	Е
OK 8	Основи філософських знань	135	4,5	135	4,5	34			34	67	Е
OK 9	Устакування закладів готельного та ресторанного господарства	135	4,5	105	3,5	34		34		37	Е
	Курсовий проєкт			30	1				30	З	
OK 10	Економічна теорія	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
OK 11	Основи менеджменту	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
BK 2	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	34		34		22	З
OK 22	Фізичне виховання*	128		68				68			З
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>170</b>		<b>272</b>	<b>34</b>	<b>424</b>	<b>6/3</b>
<b>в тому числі аудиторні заняття</b>				<b>476</b>							
<b>Кількість аудиторних годин на тиждень</b>				<b>28</b>							

\* за рахунок вільного часу здобувача освіти

**IV. План навчального процесу на II курс, 2022/2023 н. р., III семестр, 17 тижнів (теоретичне навчання - 14 тижнів)**

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 12	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 13	Правове регулювання професійної діяльності	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 14	Дизайн та технології обслуговування в закладах готельного господарства	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 15	Інформаційно-документаційне забезпечення сервісно-виробничих процесів	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 16	Основи маркетингу послуг	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 17	Барна справа	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ВК 3	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>196</b>		<b>196</b>		<b>508</b>	<b>6/1</b>
<b>в тому числі аудиторні заняття</b>				<b>392</b>							
<b>Кількість аудиторних годин на тиждень</b>				<b>28</b>							

**IV. План навчального процесу на II курс, 2022/2023 н. р., IV семестр, 22 тижні (теоретичне навчання - 14 тижнів, практична підготовка - 4 тижні, підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація - 2 тижні)**


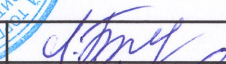

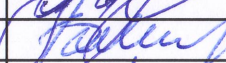

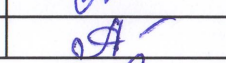


Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 18	Планування та організація ефективних бізнес-процесів	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 19	Контроль якості продукції та послуг закладів сфери гостинності	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 20	Кейтеринг	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	135	4,5	135	4,5			56		79	Е
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
ОК 23	Практична підготовка: виробнича практика	135	4,5	135	4,5					135	З
ОК 24	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	45	1,5	45	1,5					45	З
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90	3	90	3					90	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>112</b>		<b>168</b>		<b>620</b>	<b>4/3</b>
<b>в тому числі аудиторні заняття</b>				<b>280</b>							
<b>Кількість аудиторних годин на тиждень</b>				<b>20</b>							

**V. Розрахунок завантаженості здобувачів освіти**

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах			
		I	II	III	IV
Аудиторні заняття	1598	450	476	392	280
Самостійна робота	1732	450	424	508	350
<b>Разом</b>	<b>3330</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>630</b>
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		30	28	28	20
Самостійна робота (на тиждень)		15	17	17	25
Практична підготовка	180				180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90				90
<b>Усього</b>	<b>3600</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>
<b>Види контролю:</b>					
Екзамен	20	4	6	6	4
Залік	10	3	3	1	3



## VI. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
Введено в дію наказом ХТЕК КНТЕУ від 01.09.2021 р. № 278		
Директор	Л. О. Радченко	
<b>Погоджено</b>		
Заступник директора з навчально-методичної роботи	Л. М. Біленко	
Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу	О. В. Гапонцева	
Голова Правління АТ "Готель "Харків"	В. В. Шеноголець	
Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ "ХПІ", доктор економічних наук, професор	Н. В. Якименко-Терещенко	
Голова Ради студентського самоврядування	Р. Д. Атоєв	
<b>Розробники</b>		
Гарант освітньо-професійної програми	К. Б. Нечипуренко	
Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи	Р. Р. Зоря	



**VII. Зміни до плану**

Наказ		Семестр	Позиція плану	Нова редакція
№	Дата			
60-О	29.03.2022	II	I. Графік навчального процесу II. Бюджет часу в тижнях IV. План навчального процесу на I курс, 2021/2022 н. р., II семестр V. Розрахунок завантаженості здобувачів освіти	додається
106-О	31.08.2022	III, IV	I. Графік навчального процесу II. Бюджет часу в тижнях IV. План навчального процесу на II курс, 2022/2023 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				
<b>2021/2022</b>	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								
	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								
								15								ЕС	ЕС	К	К	К	К	К					К	К	К	К	К					15								ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К	К								
<b>2022/2023</b>	29	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								
	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	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								
						14										ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К						14									ЕС	ЕС	П	П	П	П	КІ	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	30	28	58
Екзаменаційні сесії	4	5	9
Практична підготовка		4	4
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація		2	2
Канікули	18	5	23
Усього	52	44	96

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

**IV. План навчального процесу на I курс, 2021/2022 н. р., II семестр, 17 тижнів (теоретичне навчання - 15 тижнів)**

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		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	225	7,5	135	4,5			68		67	Е
OK 7	Українська мова за професійним спрямуванням	135	4,5	135	4,5			68		67	Е
OK 8	Основи філософських знань	135	4,5	135	4,5	34			34	67	Е
OK 9	Устакування закладів готельного та ресторанного господарства	135	4,5	105	3,5	34		34		37	Е
	Курсовий проєкт			30	1				30	З	
OK 10	Економічна теорія	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
OK 11	Основи менеджменту	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
ВК 2	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	34		34		22	З
OK 22	Фізичне виховання*	128		68				68			З
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>170</b>		<b>272</b>	<b>34</b>	<b>424</b>	<b>6/3</b>
<b>в тому числі аудиторні заняття</b>				<b>476</b>							
<b>Кількість аудиторних годин на тиждень</b>				<b>32</b>							

\* за рахунок вільного часу здобувача освіти

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	1598	450	476	392	280
Самостійна робота	1732	450	424	508	350
<b>Разом</b>	<b>3330</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>630</b>
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		30	32	28	20
Самостійна робота (на тиждень)		15	13	17	25
Практична підготовка	180				180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90				90
<b>Усього</b>	<b>3600</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>
<b>Види контролю:</b>					
Екзамен	20	4	6	6	4
Залік	10	3	3	1	3

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"  
від 31 серпня 2022 р. № 106-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				
	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								
<b>2021/2022</b>	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								
	I							15								ЕС	ЕС	К	К	К	К	К					К	К	К	К	К					15								ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К	К								
	29	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								
<b>2022/2023</b>	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	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	К	К	К						14								К	К	ЕС	ЕС	ЕС	К							13								ЕС	ЕС	П	П	П	П	КІ	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	30	27	57
Екзаменаційні сесії	4	5	9
Практична підготовка		4	4
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація		2	2
Канікули	18	6	24
Усього	52	44	96

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"  
від 31 серпня 2022 р. № 106-О

**IV. План навчального процесу на II курс, 2022/2023 н. р., IV семестр, 21 тиждень (теоретичне навчання - 13 тижнів , практична підготовка - 4 тижні, підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація - 2 тижні)**

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 18	Планування та організація ефективних бізнес-процесів	135	4,5	135	4,5	26		26		83	Е
ОК 19	Контроль якості продукції та послуг закладів сфери гостинності	135	4,5	135	4,5	26		26		83	Е
ОК 20	Кейтеринг	135	4,5	135	4,5	26		26		83	Е
ОК 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	135	4,5	135	4,5			52		83	Е
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	26		26		38	З
ОК 23	Практична підготовка: виробнича практика	135	4,5	135	4,5					135	З
ОК 24	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	45	1,5	45	1,5					45	З
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90	3	90	3					90	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>104</b>		<b>156</b>		<b>640</b>	<b>4/3</b>
<b>в тому числі аудиторні заняття</b>				<b>260</b>							
<b>Кількість аудиторних годин на тиждень</b>				<b>20</b>							

зі змінами, затвердженими наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"  
від 31 серпня 2022 р. № 106-О

**V. Розрахунок завантаженості здобувачів освіти**

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах			
		I	II	III	IV
Аудиторні заняття	1578	450	476	392	260
Самостійна робота	1752	450	424	508	370
<b>Разом</b>	<b>3330</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>630</b>
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		30	32	28	20
Самостійна робота (на тиждень)		15	13	17	25
Практична підготовка	180				180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	90				90
<b>Усього</b>	<b>3600</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>
<b>Види контролю:</b>					
Екзамен	20	4	6	6	4
Залік	10	3	3	1	3