

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

постанова вченої ради ДТЕУ

25 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>		
Освітньо-професійна програма	<u>Ресторанне обслуговування / Restaurant Services</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>два роки десять місяців</u>	на основі	<u>базової середньої освіти</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>	Прийом	<u>2025 р.</u> Випуск <u>2028 р.</u>

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	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24												
2025/2026	I	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	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29												
										17										К	К								24									К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К												
2026/2027	II	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	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	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28												
										17										К	К								20									П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К											
2027/2028	III	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	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21												
		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								
							15										ЕС	ЕС	К	К	К	К	К					14								ЕС	ЕС	П	П	П	П	КІ																			

☐ - теоретичне навчання ☐ П - практична підготовка ☐ К - канікули
☐ ЕС - екзаменаційна сесія ☐ КІ - підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація

Курси	I	II	III	Разом
Теоретичне навчання	41	37	29	107
Екзаменаційні сесії			4	4
Навчальна практика		4		4
Виробнича практика			4	4
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація			1	1
Канікули	11	11	5	27
Усього	52	52	43	147

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

Форма атестації	Назва предмета	Семестр
НМТ / ЗНО	Українська мова	4
	Математика	4
	Історія України	4
	Предмети за вибором здобувача/здобувачки освіти	4

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
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)	6	1,5

VI. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями													
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЕКТС	годин	аудиторних			самостійна робота	Підготовка та складання екзамену	Індивідуально-групові консультації з підготовки до	I курс				II курс				III курс					
							всього	у тому числі					I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		VI семестр			
								лекції	практичні, семінарські				лабораторні	17 тижнів		24 тиждень		17 тижнів		20 тиждень		15 тижнів		14 тижнів		
														годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	
														годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																										
За програмою профільної середньої освіти																										
Базові предмети																										
1	Українська мова					180	144		144				36	2	34	1,5	36	2	34	2	40					
2	Українська література					140	140		140					2	34	3	72	2	34							
3	Зарубіжна література					70	70		70					2	34	1,5	36									
4	Іноземна мова					144	144		144					2	34	1,5	36	2	34	2	40					
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)					246	216		216				30	3	50	3	72	2	34	3	60					
6	Громадянська освіта					112	112	44	68																	
6.1	Громадянська освіта (Громадянське суспільство*)					52	52	16	36					3	52											
6.2	Громадянська освіта (Основи філософських знань*)					60	60	28	32							2,5	60									
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)					246	216		216				30	3	50	3	72	2	34	3	60					
8	Природничі науки (експериментальний інтегрований курс)					280	280		280																	
8.1	Біологія і екологія					68	68		68					4	68											
8.2	Географія					72	72		72							3	72									
8.3	Фізика і астрономія					68	68		68									4	68							
8.4	Хімія					72	72		72											3,5	72					
9	Фізична культура					210	210		210																	
9.1	Фізична культура					116	116		116					3	50	2,5	66									
9.2	Фізична культура (Фізичне виховання*)					94	94		94								2	34	3	60						
10	Захист України					106	106		106					3,5	60	2	46									
	Усього					1734	1638	44	1594				96	27,5	466	23,5	568	16	272	16,5	332					
Вибірково-обов'язкові предмети																										
11	Інформатика					78	78		78					4,5	78											
12	Технології:					132	132	28	104																	
12.1	Технології (Сучасна економіка та бізнес-середовище організації*)					60	60	28	32							2,5	60									

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин							Розподіл навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями										
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЕКТС	годин	аудиторних			самостійна робота	Підготовка та складання екзамену	Індивідуально-групові консультації з підготовки до	I курс		II курс				III курс					
							всього	у тому числі					I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр						
								лекції	практичні, семінарські				лабораторні	17	24	17	20	15	14					
														тижнів	тиждень	тижнів	тиждень	тижнів	тижнів	тижнів	тижнів			
		годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	
12.2	Технології (Практична підготовка: навчальна практика*)					72	72		72															
	Усього					210	210	28	182					4,5	78	2,5	60							
Профільні предмети та спеціальні курси																								
13	Українська мова за професійним спрямуванням*					68	68	32	36											3,5	68			
14	Професійні комунікації іноземною мовою*					80	80		80											4	80			
15	Культура безпечного життя*					68	68	32	36							3	68							
16	Основи гостинності*					68	68	32	36									4	68					
17	Основи менеджменту*					68	68	32	36							3	68							
18	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій*					68	68	32	36									4	68					
19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*					68	68	32	36									4	68					
20	Організація виробничих процесів у готелях*					80	80	32	16	32										4	80			
21	Інформаційні системи та технології в галузі*					68	68	20	48									4	68					
22	Організація виробничих процесів у закладах ресторанного господарства*					80	80	32	16	32										4	80			
	Усього					716	716	276	376	64						6	136	16	272	15,5	308			
Разом за програмою профільної середньої освіти						2660	2564	348	2152	64			96	32	544	32	764	32	544	32	640			
Тижневе навантаження														30+2		30+2		30+2		30+2				
За освітньо-професійною програмою																								
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																								
OK 1	Українська мова за професійним спрямуванням*		4		4	120	68*	32	36		52								3,5*	4				
OK 2	Громадянське суспільство (Громадянська освіта*)		1		4	120	52*	16	36		68		3*	4										
OK 3	Основи філософських знань (Громадянська освіта*)		2		4	120	60*	28	32		60				2,5*	4								
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою*	5	4		10	300	140 (80*+60)		140		130	30							4*	4	4	6		
OK 5	Культура безпечного життя*		2		4	120	68*	32	36		52				3*	4								
OK 6	Фізичне виховання (Фізична культура*)		3,4			154	94*										2*		3*					
	Фізичне виховання		5				60**														4**			
Усього		1	8		26	780	388	108	280		362	30		3*	4	5,5*	8			7,5*	8	4	6	

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин							Розподіл навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями												
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЕКТС	годин	аудиторних			самостійна робота	Підготовка та складання екзамену	Індивідуально-групові консультації з підготовки до	I курс		II курс				III курс							
							всього	у тому числі					I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		VI семестр			
								лекції	практичні, семінарські				лабораторні	17 тижнів		24 тиждень		17 тижнів		20 тиждень		15 тижнів		14 тижнів		
														годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години			
														годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																										
OK 7	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації (Технології*)		2		4,5	135	60*	28	32		75					2,5*	4,5									
OK 8	Основи менеджменту*		2		4,5	135	68*	32	36		67					3*	4,5									
OK 9	Основи гостинності*		3		5	150	68*	32	36		82							4*	5							
OK 10	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій*		3		4	120	68*	32	36		52							4*	4							
OK 11	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*		3		4	120	68*	32	36		52							4*	4							
OK 12	Організація виробничих процесів у готелях*		4		4	120	80*	32	16	32	40								4*	4						
OK 13	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях	5			5	150	60	30	30		60	30									4	5				
OK 14	Технології продукції ресторанного господарства		5		4	120	60	20	40		60										4	4				
OK 15	Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	6		6	5,5	165	70	28	14	28	65	30												5	5,5	
OK 16	Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності	6			4	120	70	28	42		20	30												5	4	
OK 17	Організація виробничих процесів у закладах ресторанного господарства*		4		4	120	80*	32	16	32	40								4*	4						
OK 18	Правове регулювання професійної діяльності		5		4	120	60	28	32		60										4	4				
OK 19	Барна справа		6		3	90	56	26		30	34													4	3	
OK 20	Економіка готельно-ресторанного бізнесу	6			4	120	56	28	28		34	30												4	4	
OK 21	Кейтеринг	5			5	150	60	20	20	20	60	30									4	5				
OK 22	Інформаційні системи та технології в галузі*		3		4	120	68*	20	48		52							4*	4							
Усього		5	11	1	68,5	2055	1052	448	462	142	853	150				5,5*	9	16*	17	8*	8	16	18	18	16,5	
Практична підготовка																										
OK 23	Практична підготовка: навчальна практика (Технології*)		4		6	180	72*		72		108									6						
OK 24	Практична підготовка: виробнича практика		6		6	180					180														6	
Усього			2		12	360	72*		72		288									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	1512	556	814	142	1548	180		3*	4	11*	17	16*	17	15,5*	22	20	24	18	24	

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин							Розподіл навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями												
		екзамени	заліки	курсів роботи	кредитів ЕКТС	годин	аудиторних				самостійна робота	Підготовка та складання екзамену	Індивідуально-групові консультації з підготовки до	I курс				II курс				III курс				
							у тому числі			I семестр				II семестр		III семестр		IV семестр		V семестр		VI семестр				
							всього	лекції	практичні, семінарські	лабораторні				17		24		17		20		15		14		
														тижнів		тиждень		тижнів		тиждень		тижнів		тижнів		
														годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	годин на тиждень	кредити/години	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																										
(за вибором здобувача/здобувачки освіти з каталогу вибіркових освітніх компонентів)																										
BK 1	Вибірковий освітній компонент		5		3	90	60	28	32		30											4	3			
BK 2	Вибірковий освітній компонент		5		3	90	60	28	32		30											4	3			
BK 3	Вибірковий освітній компонент		6		3	90	56	26	30		34													4	3	
BK 4	Вибірковий освітній компонент		6		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	1744	664	938	142	1676	180		3*	4	11*	17	16*	17	15,5*	22	28	30	26	30	
Разом тижневе навантаження														30+2		30+2		30+2		30+2		28		26		
Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													11		13		11		10		8		6			
Всього дисциплін, що вивчаються за рік													16				16				14					
Кількість екзаменів												6									3				3	
Кількість заліків												26	1		4		5		6		5		5			
Кількість курсових робіт												1													1	

* інтегровані освітні компоненти / аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти

** за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VII. 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	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
1	Українська мова	180		34				34					ЕУА
2	Українська література	140		34				34					ЕУА
3	Зарубіжна література	70		34				34					ЕУА
4	Іноземна мова	144		34				34					ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	246		50				50					ЕУА
6.1	Громадянська освіта (Громадянське суспільство*)	120	4	120	4	16		36	68			3	ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	246		50				50					ХТГРСТ
8.1	Біологія і екологія	68		68				68					ХТГРСТ
9.1	Фізична культура	116		50				50					ХТГРСТ
10	Захист України	106		60				60					ХТГРСТ
11	Інформатика	78		78				78					ХТГРСТ
Разом				612	4	16		528	68			0/1	
у тому числі аудиторні заняття				544									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32									
				30+2									

* інтегровані освітні компоненти / аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти

VII. План освітнього процесу на I курс 2025/2026 н. р., II семестр 24 тижні (теоретичне навчання - 24 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	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
1	Українська мова	180		36				36					ЕУА
2	Українська література	140		72				72					ЕУА
3	Зарубіжна література	70		36				36					ЕУА
4	Іноземна мова	144		36				36					ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	246		72				72					ЕУА
6.2	Громадянська освіта (Основи філософських знань*)	120	4	120	4	28		32	60			3	ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	246		72				72					ХТГРСТ
8.2	Географія	72		72				72					ХТГРСТ
9.1	Фізична культура	116		66				66					ХТГРСТ
10	Захист України	106		46				46					ХТГРСТ
12.1	Технології (Сучасна економіка та бізнес-середовище організації*)	135	4,5	135	4,5	28		32	75			3	ЕУА
15	Культура безпечного життя*	120	4	120	4	32		36	52			3	ХТГРСТ
17	Основи менеджменту*	135	4,5	135	4,5	32		36	67			3	ЕУА
Разом				1018	17	120		644	254			0/4	
у тому числі аудиторні заняття				764									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32									
				30+2									

* інтегровані освітні компоненти / аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти

VII. План освітнього процесу на II курс 2026/2027 н. р., III 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	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
1	Українська мова	180		52				34			18		ЕУА
2	Українська література	140		34				34					ЕУА
4	Іноземна мова	144		34				34					ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	246		50				34			16		ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	246		50				34			16		ХТГРСТ
8.3	Фізика і астрономія	68		68				68					ХТГРСТ
9.2	Фізична культура (Фізичне виховання*)	94		34				34				3	ХТГРСТ
16	Основи гостинності*	150	5	150	5	32		36	82			3	ХТГРСТ
18	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій*	120	4	120	4	32		36	52			3	ХТГРСТ
19	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	120	4	120	4	32		36	52			3	ХТГРС
21	Інформаційні системи та технології в галузі*	120	4	120	4	20		48	52			3	ХТГРСТ
Разом				832	17	116		428	238		50	0/5	
у тому числі аудиторні заняття				544									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32									
				30+2									

* інтегровані освітні компоненти / аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти

VII. План освітнього процесу на II курс 2026/2027 н. р., IV семестр 24 тижні (теоретичне навчання - 20 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, З	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	підготовка та складання екзамену	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
1	Українська мова	180		58				40			18		ЕУА
4	Іноземна мова	144		40				40					ЕУА
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)	246		74				60			14		ЕУА
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	246		74				60			14		ХТГРСТ
8.4	Хімія	72		72				72					ХТГРСТ
9.2	Фізична культура (Фізичне виховання*)	94		60				60				3	ХТГРСТ
12.2	Технології (Практична підготовка: навчальна практика*)	180	6	180	6			72	108			3	ХТГРСТ
13	Українська мова за професійним спрямуванням*	120	4	120	4	32		36	52			3	ЕУА
14	Професійні комунікації іноземною мовою*	300	10	120	4			80	40			3	ЕУА
20	Організація виробничих процесів у готелях*	120	4	120	4	32	32	16	40			3	ХТГРСТ
22	Організація виробничих процесів у закладах ресторанного господарства*	120	4	120	4	32	32	16	40			3	ХТГРСТ
Разом				1038	22	96	64	480	172		46	0/6	
у тому числі аудиторні заняття				640									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				32									
				30+2									

* інтегровані освітні компоненти / аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти

VII. План освітнього процесу на III курс 2027/2028 н. р., V 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	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	300	10	180	6			60	90	30		Е	ЕУА
ОК 6	Фізичне виховання**	154		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	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	154	60	206	390	90		3/5	
у тому числі аудиторні заняття				420									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28									

** за рахунок вільного часу здобувача/здобувачки освіти

VII. План освітнього процесу на III курс 2027/2028 н. р., VI 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, З	
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	підготовка та складання екзамену	індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ		
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			Е	ХТГРСТ
ОК 20	Економіка готельно-ресторанного бізнесу	120	4	120	4	28		28	34	30		З	ЕУА
ВК 3	Вибірковий освітній компонент	90	3	90	3	26		30	34			З	
ВК 4	Вибірковий освітній компонент	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		З/5	
у тому числі аудиторні заняття				364									
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				26									

VIII. Розрахунок завантаженості здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах					
		I	II	III	IV	V	VI
Аудиторні заняття	3276	544	764	544	640	420	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1343	68	254	238	172	390	221
Підготовка та складання екзаменів	180					90	90
Індивідуально-групові заняття з підготовки до НМТ	96			50	46		
Разом	4895	612	1018	832	858	900	675
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		30+2	30+2	30+2	30+2	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		15	15	15	15	17	19
Практична підготовка	360				180		180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	45						45
Усього	5300	612	1018	832	1038	900	900
Види контролю:							
Залік	26	1	4	5	6	5	5
Екзамен	6					3	3

Оцінювання результатів навчання здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти з навчальних предметів освітньої програми профільної середньої освіти здійснюється за 12-бальною системою оцінювання.

Оцінювання результатів навчання здобувачів/здобувачок фахової передвищої освіти з освітніх компонентів освітньо-професійної програми, які інтегровані з навчальними предметами освітньої програми профільної середньої освіти, здійснюється за 12-бальною системою оцінювання з обов'язковим приведенням у відповідність до 100-бальної шкали.

Таблиця співвідношення між 12-бальною та 100-бальною
шкалою оцінювання

Оцінка	
за 12-бальною шкалою	за 100-бальною шкалою
12	99-100
11	95-98
10	90-94
9	85-89
8	82-84
7	75-81
6	70-74
5	65-69
4	60-64
3	40-59
2	20-39
1	1-19

IX. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від "24" 06 2023 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	



Handwritten signatures in blue ink, including several overlapping signatures, likely belonging to the individuals listed in the table.