

Відокремлений структурний підрозділ
"Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету"

Затверджено

педагогічною радою ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"

29 червня 2022 р. протокол № 8, п. 10

Во директора Капіталіна ГУРОВА



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
241-ФМБ-Д-22

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	2022
Форма здобуття освіти	Денна	Випуск	2024

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	Курси	Вересень					Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий					Березень					Квітень					Травень					Червень					Липень					Серпень				
		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								
2022/2023		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								
	I	-	-	-							14								К	К	ЕС	ЕС	ЕС	К								17									ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К								
		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								
2023/2024		9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	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	31								
	II						14									ЕС	ЕС	ЕС	К	К	К	К	К								14									ЕС	ЕС	П	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	31	28	59
Екзаменаційні сесії	6	5	11
Практична підготовка		4	4
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація		1	1
Канікули	12	5	17
Усього	49	43	92

III. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код	Компоненти освітньої програми	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами			
		екзамен	заліки	курсів роботи		Загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс	
							всього	у тому числі				1	2	3	4
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні					
											кількість тижнів в семестрі				
											17	20	17	21	
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ															
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності															
OK 1	Ділова українська мова та публічний виступ	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 2	Громадянське суспільство	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 3	Основи філософських знань	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою	2,3			9	270	124		124		146		4	4	
OK 5	Основи здорового способу життя		1,2		6	180	124	62	62		56	4	4		
Усього		5	2		28,5	855	416	146	270		439	16	8	4	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності															
OK 6	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 7	Основи менеджменту	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 8	Основи гостинності	1			4,5	135	56	28	28		79	4			
OK 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 11	Організація виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства	3			4,5	135	56	28		28	79			4	
OK 12	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 13	Основи гастрономії	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 14	Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	3		3	4,5	135	56	28		28	79			4	
OK 15	Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 16	Інформаційно-документаційне забезпечення сервісно-виробничих процесів	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 17	Правове регулювання професійної діяльності	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 18	Барна справа	3			4,5	135	56	28		28	79			4	
OK 19	Економіка закладів сфери обслуговування	4			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 20	Кейтеринг	4			4,5	135	84	28	28	28	51			6	
OK 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	4			4,5	135	56		56		79			4	
Усього		16		1	72,0	2160	984	450	422	112	1176	12	20	20	14
Практична підготовка															
OK 22	Практична підготовка: виробнича практика		4		4,5	135					135				
OK 23	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності		4		1,5	45					45				
Усього			2		6,0	180					180				
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти															
OK 24	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				1,5	45					45				
Усього					1,5	45					45				
Разом обов'язкові освітні компоненти		21	4	1	108,0	3240	1400	596	692	112	1840	28	28	24	14
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)															
ВК 1	Вибіркова дисципліна		3		3	90	56	28	28		34			4	
ВК 2	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	28	28		34			4	
ВК 3	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	28	28		34			4	
ВК 4	Вибіркова дисципліна		4		3	90	56	28	28		34			4	
Разом вибіркові освітні компоненти			4		12,0	360	224	112	112		136			4	12
Разом за освітньо-професійною програмою					120,0	3600	1624	708	804	112	1976	28	28	28	26
Кількість екзаменів											21	6	6	6	3
Кількість заліків											9	1	1	2	5
Кількість курсових робіт											1			1	

IV. План навчального процесу на I курс, 2022/2023 н. р., I 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	
OK 1	Ділова українська мова та публічний виступ	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
OK 2	Громадянське суспільство	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
OK 3	Основи філософських знань	135	4,5	135	4,5	28			28	79	Е
OK 5	Основи здорового способу життя	180	6	90	3	28		28		34	З
OK 6	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
OK 7	Основи менеджменту	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
OK 8	Основи гостинності	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
Разом				900	30	196		168	28	508	6/1
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

IV. План навчального процесу на I курс, 2022/2023 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	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			68		67	Е
ОК 5	Основи здорового способу життя	180	6	90	3	34		34		22	З
ОК 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
ОК 10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
ОК 12	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
ОК 13	Основи гастрономії	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
ОК 17	Правове регулювання професійної діяльності	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
Разом				900	30	204		272		424	6/1
у тому числі аудиторні заняття				476							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

IV. План навчального процесу на II курс, 2023/2024 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	самот. робота	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			56		79	Е
ОК 11	Організація виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства	135	4,5	135	4,5	28	28			79	Е
ОК 14	Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	135	4,5	105	3,5	28	28			49	Е
	Курсова робота			30	1				30	З	
ОК 15	Контроль якості продукції та послуг закладів сфери гостинності	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 16	Інформаційно-документаційне забезпечення сервісно-виробничих процесів	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 18	Барна справа	135	4,5	135	4,5	28	28			79	Е
ВК 1	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
Разом				900	30	168	84	140		508	6/2
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

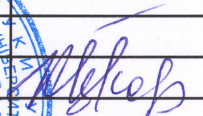
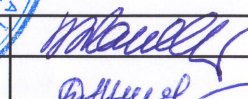
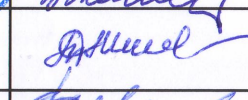
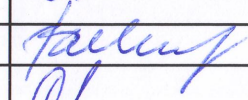
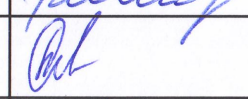
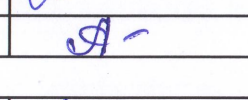
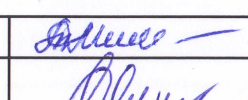
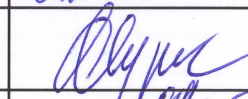
IV. План навчального процесу на II курс, 2023/2024 н. р., IV семестр, 21 тиждень (теоретичне навчання - 14 тижнів, практична підготовка - 4 тижні, підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація - 1 тиждень)

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 19	Економіка закладів сфери обслуговування	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 20	Кейтеринг	135	4,5	135	4,5	28	28	28		51	Е
ОК 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	135	4,5	135	4,5			56		79	Е
ВК 2	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
ВК 3	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
ВК 4	Дисципліна за вибором здобувача освіти	90	3	90	3	28		28		34	З
ОК 22	Практична підготовка: виробнича практика	135	4,5	135	4,5					135	З
ОК 23	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	45	1,5	45	1,5					45	З
ОК 24	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	45	1,5	45	1,5					45	
Разом				900	30	140	28	196		536	З/5
у тому числі аудиторні заняття				364							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				26							

V. Розрахунок завантаженості здобувачів освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах			
		I	II	III	IV
Аудиторні заняття	1624	392	476	392	364
Самостійна робота	1751	508	424	508	311
Разом	3375	900	900	900	675
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		28	28	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		17	17	17	19
Практична підготовка	180				180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	45				45
Усього	3600	900	900	900	900
Види контролю:					
Екзамен	21	6	6	6	3
Залік	9	1	1	2	5

VI. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від 30.06.2022 р. № 91-О		
В. о. директора	Капіталіна ГУРОВА	
Погоджено		
Заступник директора з навчально-методичної роботи	Андрій КАТАЄВ	
Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу	Тетяна МІТЯЄВА	
Голова Правління АТ "Готель "Харків"	Валерій ШЕНОГОЛЕЦЬ	
Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ "ХПІ", доктор економічних наук, професор	Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО	
Голова Ради студентського самоврядування	Рамазан АТОЄВ	
Розробники		
Керівник робочої групи	Тетяна МІТЯЄВА	
Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи	Лідія ШУБІНА	
Методист	Ольга КЛЕПІКОВА	