

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

постанова вченої ради ДТЕУ
14 квітня 2023 р., протокол № 9

Ректор

Анатолій МАЗАРАКІ



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

241-ФМБ-Д-23

(на основі повної середньої освіти)

Галузь знань	24 "Сфера обслуговування" / "Services"		
Спеціальність	241 "Готельно-ресторанна справа" / "Hotel, Restaurant and Catering"		
Освітня програма	Ресторанне обслуговування / Restaurant Services		
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр / Professional Junior Bachelor		
Відділення	Харчових технологій та ресторанного бізнесу / Department of Food Technology and Restaurant Business		
Термін навчання	<u>один рік десять місяців</u>	Прийом <u>2023</u> р.	Випуск <u>2025</u> р.
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>	Прийнято _____ осіб	Випущено _____ осіб

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												
		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					
	I	П	П																К	К	К	П	П	ЕС	ЕС	ЕС																																
		2	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	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25					
2024/2025		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	30					
	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	30	28	58
Екзаменаційні сесії	6	5	11
Навчальна практика	4		4
Виробнича практика		4	4
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація		1	1
Канікули	12	5	17
Усього	52	43	95

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			
		екзамени	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			
19	21	17	21												
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ															
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності															
OK 1	Ділова українська мова та публічний виступ	1			3	90	56	28	28		34	4			
OK 2	Громадянське суспільство	1			3	90	56	28	28		34	4			
OK 3	Основи філософських знань	1			3	90	56	28	28		34	4			
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою	2,3			9	270	120		120		150		4	4	
OK 5	Основи здорового способу життя		1,2		4,5	135	56	28	28		79	4	4*		
Усього		5	2		22,5	675	344	112	232		331	16	4	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	64	32	32		71		4		
OK 10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2			4,5	135	64	32	32		71		4		
OK 11	Організація виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства	2			4,5	135	96	32	32	32	39		6		
OK 12	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях	2			4,5	135	64	32	32		71		4		
OK 13	Технології продукції ресторанного господарства	2			4,5	135	96	32		64	39		6		
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	3			4,5	135	56	28	28		79			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	1028	440	408	180	1132	12	24	20	14
Практична підготовка															
OK 22	Практична підготовка: навчальна практика		1,2		6	180					180				
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				
Усього			4		12,0	360					360				
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти															
OK 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				1,5	45					45				
Усього					1,5	45					45				
Разом обов'язкові освітні компоненти		21	6	1	108,0	3240	1372	552	640	180	1868	28	28	24	14
РЕКОМЕНДОВАНІ ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)															
VK 1 - VK 4	Soft Skills				3	90	56	28	28		34			4	4
	Маркетинг				3	90	56	28	28		34			4	4
	Візуалізація даних				3	90	56	28	28		34			4	4
	Основи лідерства та тимблдингу				3	90	56	28	28		34			4	4
	Міжнародні етнічні кухні				3	90	56	28	28		34			4	4
	Основи дизайну				3	90	56	28	28		34			4	4
	Основи організації розважальних заходів				3	90	56	28	28		34			4	4
	Основи організації туризму				3	90	56	28	28		34			4	4
	Основи протидії цифровому шахрайству				3	90	56	28	28		34			4	4
	Психологія спілкування				3	90	56	28	28		34			4	4
Техніки продажів				3	90	56	28	28		34			4	4	
Цифрові послуги та рішення для бізнесу				3	90	56	28	28		34			4	4	
Разом вибіркові освітні компоненти			4		12,0	360	224	112	112		136			4	12
Разом за освітньо-професійною програмою					120,0	3600	1596	664	752	180	2004	28	28	28	26
Кількість екзамнів											21	6	6	6	3
Кількість заліків											11	2	2	2	5
Кількість курсових робіт											1			1	

* за рахунок вільного часу здобувача освіти

IV. План освітнього процесу на I курс 2023/2024 н. р., I семестр 19 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів, практична підготовка 2 тижні, екзаменаційна сесія 3 тижні)

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години у тому числі				Форма контролю	Циклова комісія
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
ОК 1	Ділова українська мова та публічний виступ	90	3	90	3	28		28	34	Е	ЕУА
ОК 2	Громадянське суспільство	90	3	90	3	28		28	34	Е	ЕУА
ОК 3	Основи філософських знань	90	3	90	3	28		28	34	Е	ЕУА
ОК 5	Основи здорового способу життя	135	4,5	135	4,5	28		28	79	З	ХТГРС
ОК 6	Сучасна економіка та бізнес-середовище організації	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ЕУА
ОК 7	Основи менеджменту	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ЕУА
ОК 8	Основи гостинності	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ОК 22	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	90	3				90	З	ХТГРС
Разом				900	30	196		196	418	6/2	
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

IV. План освітнього процесу на I курс 2023/2024 н. р., II семестр 21 тиждень (теоретичне навчання 16 тижнів, практична підготовка 2 тижні, екзаменаційна сесія 3 тижні)

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години у тому числі				Форма контролю	Циклова комісія
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			64	71	Е	ЕУА
ОК 5	Основи здорового способу життя*	135	4,5					64		З	ХТГРС
ОК 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	135	4,5	135	4,5	32		32	71	Е	ЕУА
ОК 10	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	135	4,5	135	4,5	32		32	71	Е	ХТГРС
ОК 11	Організація виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства	135	4,5	135	4,5	32	32	32	39	Е	ХТГРС
ОК 12	Дизайн і технології сервісних процесів у готелях	135	4,5	135	4,5	32		32	71	Е	ХТГРС
ОК 13	Технології продукції ресторанного господарства	135	4,5	135	4,5	32	64		39	Е	ХТГРС
ОК 22	Практична підготовка: навчальна практика	180	6	90	3				90	З	ХТГРС
Разом				900	30	160	96	192	362	6/2	
у тому числі аудиторні заняття				448							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

* за рахунок вільного часу здобувача освіти

IV. План освітнього процесу на II курс 2024/2025 н. р., III семестр 17 тижнів (теоретичне навчання 14 тижнів, екзаменаційна сесія 3 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					
						лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, 3	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			56	79	Е	ЕУА
ОК 14	Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	135	4,5	135	4,5	28	28		79	Е	ХТГРС
	Курсова робота			30	1			30	3		
ОК 15	Контроль якості продукції та послуг закладів гостинності	135	4,5	105	3,5	28		28	49	Е	ХТГРС
ОК 16	Інформаційно-документаційне забезпечення сервісно-виробничих процесів	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ХТГРС
ОК 17	Правове регулювання професійної діяльності	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ЕУА
ОК 18	Барна справа	135	4,5	135	4,5	28	28		79	Е	ХТГРС
ВК 1	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	3	
Разом				900	30	168	56	168	508	6/2	
у тому числі аудиторні заняття				392							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				28							

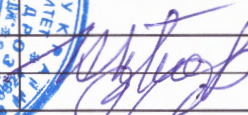


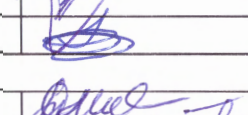
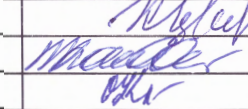



IV. План освітнього процесу на II курс 2024/2025 н. р., IV семестр 21 тиждень (теоретичне навчання 14 тижнів, практична підготовка 4 тижні, екзаменаційна сесія 2 тижні, підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація 1 тиждень)

Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години у тому числі				Форма контролю	Циклова комісія
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	лекції	лабораторні	практичні (семінарські)	самостійна робота	Е, З	
ОК 19	Економіка закладів сфери обслуговування	135	4,5	135	4,5	28		28	79	Е	ЕУА
ОК 20	Кейтеринг	135	4,5	135	4,5	28	28	28	51	Е	ХТГРС
ОК 21	Тренінг з інформаційних систем та технологій в галузі	135	4,5	135	4,5			56	79	Е	ХТГРС
ВК 2	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	3	
ВК 3	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	3	
ВК 4	Вибіркова дисципліна	90	3	90	3	28		28	34	3	
ОК 23	Практична підготовка: виробнича практика	135	4,5	135	4,5				135	3	ХТГРС
ОК 24	Практична підготовка: тренінг з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності	45	1,5	45	1,5				45	3	ХТГРС
ОК 25	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	45	1,5	45	1,5				45		ХТГРС
Разом				900	30	140	28	196	311	3/5	
у тому числі аудиторні заняття				364							
Кількість аудиторних годин (на тиждень)				26							

V. Розрахунок завантаженості здобувачів фахової передвищої освіти

Види навчальної роботи	Усього (годин, одиниць)	у тому числі по семестрах			
		I	II	III	IV
Аудиторні заняття	1596	392	448	392	364
Самостійна робота, у тому числі індивідуальні завдання	1599	418	362	508	311
Разом	3195	810	810	900	675
Кількість аудиторних годин (на тиждень)		28	28	28	26
Самостійна робота (на тиждень)		17	17	17	19
Практична підготовка	360	90	90		180
Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	45				45
Усього	3600	900	900	900	900
Види контролю:					
Залік	11	2	2	2	5
Екзамен	21	6	6	6	3

VI. Підписи розробників і погодження

Посада		Підпис
Введено в дію наказом ВСП "ХТЕФК ДТЕУ" від "10" травня 2023 р. № 61-0		
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 наглядової ради ПАТ "Готель Мир"	Олександра ГРИДИНСЬКА	
Голова Ради студентського самоврядування	Сергій КУЛІНЧЕНКО	
Розробники		
Керівник робочої групи	Тетяна МІТЯЄВА	
В. о. директора ВСП "ХТЕФК ДТЕУ"	Капіталіна ГУРОВА	
Заступник директора з навчально-методичної роботи	Андрій КАТАЄВ	
Методист	Ольга КЛЕПІКОВА	