

**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

**В. о директора**

**Капіталіна ГУРОВА**



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
242-ФМБ-Д-22**

<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування		
<b>Спеціальність</b>	242 Туризм		
<b>Освітня програма</b>	Туристичне обслуговування		
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр		
<b>Термін навчання</b>	1 рік 10 місяців	<b>Прийом</b>	2022
<b>Форма здобуття освіти</b>	Денна	<b>Випуск</b>	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								
<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								
	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								
<b>2023/2024</b>		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	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			
		екзаменів	заліки	курсів роботи		Загальний обсяг	аудиторних				самостійна робота	I курс		II курс	
							всього	у тому числі				1	2	3	4
								лекції	практичні, семінарські	лабораторні					
		19	21	17	21										
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>															
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>															
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		
<b>Усього</b>		<b>5</b>	<b>2</b>		<b>28,5</b>	<b>855</b>	<b>416</b>	<b>146</b>	<b>270</b>		<b>439</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>															
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 рекреації та туризму	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	Туристичне країнознавство та географія туризму	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 11	Дизайн і технології створення туристичних продуктів	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 12	Організація екскурсійної діяльності	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 13	Психологія спілкування	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 14	Дизайн і технології надання туристичних послуг	3		3	4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 15	Правове регулювання професійної діяльності	2			4,5	135	68	34	34		67		4		
OK 16	Інформаційно-документаційне забезпечення професійної діяльності	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 17	Основи маркетингу послуг	3			4,5	135	56	28	28		79			4	
OK 18	Основи лідерства та тимбілдінгу	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	Організація готельно-ресторанного обслуговування	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	
<b>Усього</b>		<b>16</b>		<b>1</b>	<b>72,0</b>	<b>2160</b>	<b>984</b>	<b>450</b>	<b>506</b>	<b>28</b>	<b>1176</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>14</b>
<b>Практична підготовка</b>															
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				
<b>Усього</b>			<b>2</b>		<b>6,0</b>	<b>180</b>					<b>180</b>				
<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>															
OK 24	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація				1,5	45					45				
<b>Усього</b>					<b>1,5</b>	<b>45</b>					<b>45</b>				
<b>Разом обов'язкові освітні компоненти</b>		<b>21</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>108,0</b>	<b>3240</b>	<b>1400</b>	<b>596</b>	<b>776</b>	<b>28</b>	<b>1840</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>14</b>
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>															
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	
<b>Разом вибіркові освітні компоненти</b>			<b>4</b>		<b>12,0</b>	<b>360</b>	<b>224</b>	<b>112</b>	<b>112</b>		<b>136</b>			<b>4</b>	<b>12</b>
<b>Разом за освітньо-професійною програмою</b>					<b>120,0</b>	<b>3600</b>	<b>1624</b>	<b>708</b>	<b>888</b>	<b>28</b>	<b>1976</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>26</b>
<b>Кількість екзаменів</b>											21	6	6	6	3
<b>Кількість заліків</b>											9	1	1	2	5
<b>Кількість курсових робіт</b>											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 рекреації та туризму	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>196</b>		<b>168</b>	<b>28</b>	<b>508</b>	<b>6/1</b>
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>392</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>28</b>							

**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	
OK 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			68		67	Е
OK 5	Основи здорового способу життя	180	6	90	3	34		34		22	З
OK 9	Основи організаційної поведінки та бізнес-комунікацій	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
OK 10	Туристичне країнознавство та географія туризму	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
OK 11	Дизайн і технології створення туристичних продуктів	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
OK 13	Психологія спілкування	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
OK 15	Правове регулювання професійної діяльності	135	4,5	135	4,5	34		34		67	Е
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>204</b>		<b>272</b>		<b>424</b>	<b>6/1</b>
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>476</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>28</b>							

**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	самост. робота	
ОК 4	Професійні комунікації іноземною мовою	270	9	135	4,5			56		79	Е
ОК 12	Організація екскурсійної діяльності	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 14	Дизайн і технології надання туристичних послуг	135	4,5	105	3,5	28		28		49	Е
	Курсова робота			30	1				30	З	
ОК 16	Інформаційно-документаційне забезпечення професійної діяльності	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 17	Основи маркетингу послуг	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 18	Основи лідерства та тімбілдіну	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
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>168</b>		<b>224</b>		<b>508</b>	<b>6/2</b>
<b>у 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, 2023/2024 н. р., IV семестр, 21 тиждень (теоретичне навчання - 14 тижнів, практична підготовка - 4 тижні, підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація - 1 тиждень)**

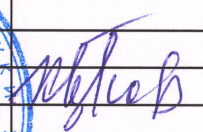
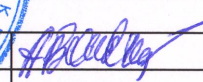


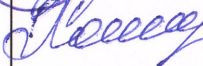
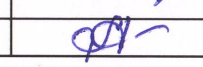
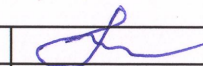
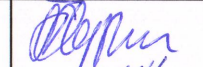
Код	Компоненти освітньої програми	Загальний обсяг		На семестр		Навчальні години					Форма контролю (Е, З)
		навчальні години	кредити ЄКТС	навчальні години	кредити ЄКТС	у тому числі					
						лекції	лаб-ні	прак-ні	сем-кі	самост. робота	
ОК 19	Економіка закладів сфери обслуговування	135	4,5	135	4,5	28		28		79	Е
ОК 20	Організація готельно-ресторанного обслуговування	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	
<b>Разом</b>				<b>900</b>	<b>30</b>	<b>140</b>	<b>28</b>	<b>196</b>		<b>536</b>	<b>З/5</b>
<b>у тому числі аудиторні заняття</b>				<b>364</b>							
<b>Кількість аудиторних годин (на тиждень)</b>				<b>26</b>							

**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
<b>Разом</b>	<b>3375</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>675</b>
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
<b>Усього</b>	<b>3600</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>900</b>
<b>Види контролю:</b>					
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	
<b>Погоджено</b>		
Заступник директора з навчально-методичної роботи	Андрій КАТАЄВ	
Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу	Тетяна МІТЯЄВА	
Директор туристичної агенції "Жираф-Тур"	Едуард МАЛЯВІН	
Директор обласного комунального закладу "Харківський організаційно-методичний центр туризму", кандидат наук з державного управління, доцент	Валентина ХОЛОДОК	
Голова Ради студентського самоврядування	Рамазан АТОЄВ	
<b>Розробники</b>		
Керівник робочої групи	Тетяна ТЕТЕРІНА	
Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи	Лідія ШУБІНА	
Методист	Ольга КЛЕПІКОВА	