

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Переддипломна
практика

OK 12	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві		5			3	90	45	20	25		45							3	3									
OK 13	Бухгалтерський облік		5			3	90	45	35	10		45					4		3	3									
OK 14	Орг. та тех. обл. в готелях	5		5		12	360	210	90	120		150							5	4									
OK 15	Організація та технологія обслуговування в ЗРГ	5				3	90	45	25	20		45							3	3									
OK 16	Будівлі і обладнання готелів		5			3	90	45	25	20		45							3	3									
OK 17	Санітарія і гігієна в готелях		4			3	90	60	30	30		30						6	4										
OK 18	Економіка ЗРГ		5			3	90	45	27	18		45							3	3									
OK 19	Стандартизація в готелях		6			3	90	48	30	18		42									3	3							
OK 20	Основні менеджменту	6		6		6	180	64	54	10		116											3	3					
OK21	Професійний етикет		6			3	90	48	34	14		42																	
OK 22	Основні маркетингу		5			3	90	45	30	15		45							3	3									
OK 23	Організація дозвілля в гот. гос.		6			3	90	48	30	18		42											3	3					
OK 24	Географія туризму		3			3	90	45	25	20		45					3												
	Разом	3	10			51	1530	793	455	338		737					0	7	6	7	23	22	13	15					
	Практична підготовка																												
OK25	Навчальна практика (Вступ до фаху)		3			1,5	45	45		45																			
OK 26	Виробничо-технологічна практика		4			9	270	270		270																			
OK 27	Виробничо-професійна практика		6			6	180	180		180																			
	Разом		3			16,5	495	495		495																			
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
OK 28	Державні кваліфікаційні іспити	6				1,5	45					45																	
	Затальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної		22			102	3060	1819	701	1118		1241																	
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
	Вибірковий блок 1																												
ВБ 1	Трудове право		6			3	90	48	28	20		42					3	3						3	3				
ВБ 2	Харчова хімія		3			3	90	45	25	20		45					3	3						3	3				
ВБ 3	Товарознавство		6			3	90	48	28	20		42																	
ВБ 4	Іноземна мова готельного бізнесу		6			3	90	62		62		28							2	1,5			2	1,5					
ВБ 5	Друга іноземна мова готельного бізнесу		6			6	180	93		93		87							3	3			3	3					
	Вибірковий блок 2																												
ВБ6	Іноземна мова готельного бізнесу		6			3	90	62		62		28							2	1,5			2	1,5					
ВБ7	Друга іноземна мова за прог. стр.		6			6	180	93		93		87							3	3			3	3					
ВБ8	Діловодство на підпри. гот. бізн.		6			3	90	48	28	20		42											3	3					
ВБ 9	Сайтове готельне господарство		6			3	90	48	30	18		42											3	3					
ВБ 10	Основні туристичної діяльності		3			3	90	45	25	20		45					3	3											
	Разом за вибором здобувача		5			18	540	296	83	213		244					3	3					5	4,5	11	10,5			
	Всього за навчальним планом					120	3600	2115	784	1331		1485																	
	Разом (тижневе навантаження)												30/2			30/2		33	21,5		32		21,5	30	27,5	30	31,5		
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																												
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																												
	Всього курсових робіт (проектів)				2																								
	Всього екзаменів, заліків		6	27																									
* інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)																													
** години (для навчальних предметів профільної середньої освіти)																													

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Охорони праці і безпеки життєдіяльності
9	Будівель і обладнання готелів
10	Організації та технології обслуговування в готелях
11	Фізичного виховання
12	Менеджменту і маркетингу
13	Економіки
	Лабораторії
1	Інформатики і комп'ютерної техніки
2	Навчальний ресторан кухня бар
3	Навчальний готель
4	Санітарії і гігієни

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельне обслуговування,

затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від «25» 05 2023 р. №10)

та введеної в дію з «01» 09 2023 р. (наказ від з «26» 05 2023 р. № 63)

Навчальний план розглянуто та схвалено цикловою комісією туристично - готельних дисциплін _____ (протокол від «12» 06 2023 р. № 9).

Голова циклової комісії

Михайло СТАНКОВИЧ

(підпис)

прізвище, ініціали

Заавідувач відделенням

Надія ШЕКМАР

(підпис)

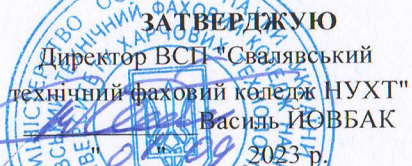
прізвище, ініціали

Заступник директора з навчальної роботи

Василь ЛІЗАНЕЦЬ

(підпис)

прізвище, ініціали



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Переддипломна
практика

* Предмети відповідно до законодавства

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																												
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	курс				I курс				II курс				курс			
									Лекції	Лабораторні, практичні	Семінари		семестр		1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		7 семестр		8 семестр			
													тижнів	Кредити годин	15	Кредити годин	15	Кредити годин	15	Кредити годин	15	Кредити годин	10 тижнів	Кредити	12 тижнів	Кредити		
																											Години на тиждень	Кредити годин
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																												
За освітньо-професійною програмою																												
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
OK 1	Історія України		2			3	90	60	40	20	30					2	1,5	2	1,5									
OK 2	Українська мова за професійним спрям.	4				3	90	48	28	20	42										3	3						
OK 3	Культурологія		4			3	90	48	28	20	42										3	3						
OK4	Основи правознавства		2			3	90	45	25	20	45							3	3									
OK5	Іноземна мова за професійним спря	2				3	90	45		45	45							3	3									
OK6	Інформатика і комп'ютерна техніка		1			3	90	45	25	20	45					3	3											
OK7	Економічна теорія		1			3	90	45	25	20	45					3	3											
OK8	БЖД і охорона праці		2			3	90	45	20	25	45							3	3									
OK 9	Фізичне виховання		3			3	90	60		60	30					2	1	2	1	2	1							
OK 10	Вища математика		2			3	90	45	30	15	45							3	3									
OK 11	Основи психології		1			3	90	45	25	20	45					3	3											
	Разом	2	9			33	990	531	246	285	459					13	11,5	17	14,5	2	1	6	6					
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 12	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві		3			3	90	45	20	25	45									3	3							
OK 13	Бухгалтерський облік		3			3	90	45	35	10	45									3	3							
OK 14	Орг. та тех. обл. в готелях	5		3		12	360	210	90	120	150					3	4	6	4	5	4							
OK 15	Організація та технологія обслуговування в ЗРГ	3				3	90	45	25	20	45									3	3							
OK 16	Будівлі і обладнання готелів		3			3	90	45	25	20	45									3	3							
OK 17	Санітарія і гігієна в готелях		2			3	90	60	30	30	30							4	3									
OK 18	Економіка ЗРГ		3			3	90	45	27	18	45									3	3							
OK 19	Стандартизація в готелях		4			3	90	48	30	18	42											3	3					
OK 20	Основи менеджменту	4		4		6	180	64	54	10	116											4	6					
OK21	Професійний етикет		4			3	90	48	34	14	42											3	3					
OK 22	Основи маркетингу		3			3	90	45	30	15	45									3	3							
OK 23	Організація дозвілля в гот. гос.		4			3	90	48	30	18	42											3	3					
OK 24	Географія туризму		1			3	90	45	25	20	45					3	3											
	Разом	3	10			51	1530	793	455	338	737					6	7	10	7	23	22	13	15					
	Практична підготовка																											
OK25	Навчальна практика (Вступ до фаху)		1			1,5	45	45		45																		
OK 26	Виробничо-технологічна практика		2			9	270	270		270																		
OK 27	Виробничо-професійна практика		4			6	180	180		180																		
	Разом		3			16,5	495	495		585																		
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
OK 28	Державні кваліфікаційні іспити	4				1,5	45				45																	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної	6	22			102	3060	1819	701	1118	1241																	

[illegible]

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Охорони праці і безпеки життєдіяльності
9	Будівель і обладнання готелів
10	Організації та технології обслуговування в готелях
11	Фізичного виховання
12	Менеджменту і маркетингу
13	Економіки
	Лабораторії
1	Інформатики і комп'ютерної техніки
2	Навчальний ресторан кухня бар
3	Навчальний готель
4	Санітарії і гігієни

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельне обслуговування,

затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від «25» 05 2023 р. №10)

та введеної в дію з «01» 09 23 р. (наказ від з «26» 05 23 р. № 53)

Навчальний план розглянуто та схвалено цикловою комісією туристично - готельних дисциплін _____ (протокол від «12» 06 23 р. № 9).

Голова циклової комісії

Михайло СТАНКОВИЧ

(підпис)

прізвище, ініціали

Заавідувач відделенням

Надія ШЕКМАР

(підпис)

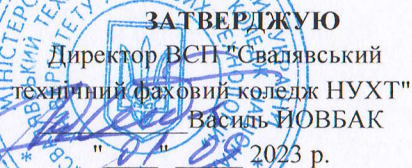
прізвище, ініціали

Заступник директора з навчальної роботи

Василь ЛИЗАНЕЦЬ

(підпис)

прізвище, ініціали



Термін навчання 1 р 10 міс. на основі КР

Переддипломна
практика

* Предмети відповідно до законодавства

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин				Самостійна робота	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
								Аудиторних					курс		I курс		II курс		курс									
		В тому числі				семестр		1 семестр		2 семестр			3 семестр		4 семестр		7 семестр		8 семестр									
		Лекції	Лабораторні, практичні	Семінарські		тижнів	Години	тижнів	Години	тижнів	Години		тижнів	Години	тижнів	Години	тижнів	Години	тижнів	Години	тижнів							
		Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень		Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень		Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																												
За освітньо-професійною програмою																												
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
OK 1	Історія України		2		3	90	60	40	20		30					2	1,5	2	1,5									
OK 2	Українська мова за професійним спрям.	4			3	90	48	28	20		42											3	3					
OK 3	Культурологія		4		3	90	48	28	20		42											3	3					
OK4	Основи правознавства		2		3	90	45	25	20		45							3	3									
OK5	Іноземна мова за професійним спря	2			3	90	45		45		45																	
OK6	Інформатика і комп'ютерна техніка		1		3	90	45	25	20		45					3	3											
OK7	Економічна теорія		1		3	90	45	25	20		45					3	3											
OK8	БЖД і охорона праці		2		3	90	45	20	25		45							3	3									
OK 9	Фізичне виховання		3		3	90	60		60		30					2	1	2	1	2	1							
OK 10	Вища математика		2		3	90	45	30	15		45							3	3									
OK 11	Основи психології		1		3	90	45	25	20		45					3	3											
	Разом	2	9		33	990	531	246	285		459					13	11,5	17	14,5	2	1	6	6					
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 12	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві		3		3	90	45	20	25		45									3	3							
OK 13	Бухгалтерський облік		3		3	90	45	35	10		45									3	3							
OK 14	Орг. та тех. обл. в готелях	5		3	12	360	210	90	120		150					3	4	6	4	5	4							
OK 15	Організація та технологія обслуговування в ЗРГ	3			3	90	45	25	20		45									3	3							
OK 16	Будівлі і обладнання готелів		3		3	90	45	25	20		45							4	3									
OK 17	Санітарія і гігієна в готелях		2		3	90	60	30	30		30								3	3								
OK 18	Економіка ЗГРГ		3		3	90	45	27	18		45																	
OK 19	Стандартизація в готелях		4		3	90	48	30	18		42											3	3					
OK 20	Основи менеджменту	4		4	6	180	64	54	10		116											4	6					
OK21	Професійний етикет		4		3	90	48	34	14		42											3	3					
OK 22	Основи маркетингу		3		3	90	45	30	15		45											3	3					
OK 23	Організація дозвілля в гот. гос.		4		3	90	48	30	18		42																	
OK 24	Географія туризму		1		3	90	45	25	20		45					3	3											
	Разом	3	10		51	1530	793	455	338		737					6	7	10	7	23	22	13	15					
	Практична підготовка																											
OK25	Навчальна практика (Вступ до фаху)		1		1,5	45	45		45																			
OK 26	Виробничо-технологічна практика		2		9	270	270		270																			
OK 27	Виробничо-професійна практика		4		6	180	180		180																			
	Разом		3		16,5	495	495		585																			
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
OK 28	Державні кваліфікаційні іспити	4			1,5	45					45																	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної	6	22		102	3060	1819	701	1118		1241																	

[illegible]

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

	Кабінети
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Охорони праці і безпеки життєдіяльності
9	Будівель і обладнання готелів
10	Організації та технології обслуговування в готелях
11	Фізичного виховання
12	Менеджменту і маркетингу
13	Економіки
	Лабораторії
1	Інформатики і комп'ютерної техніки
2	Навчальний ресторан кухня бар
3	Навчальний готель
4	Санітарії і гігієни

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельне обслуговування,

затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від «25» 05 2023 р. №10)

та введеної в дію з «01» 09 20²³ р. (наказ від з «25» 05 20²³ р. №63)

Навчальний план розглянуто та схвалено цикловою комісією туристично - готельних дисциплін _____ (протокол від «12» 06 20²³ р. №9).

Голова циклової комісії

Михайло СТАНКОВИЧ

(підпис)

прізвище, ініціали

Заавідувач відделенням

Надія ШЕКМАР

(підпис)

прізвище, ініціали

Заступник директора з навчальної роботи

Василь ЛИЗАНЕЦЬ

(підпис)

прізвище, ініціали