

СХВАЛЕНО

протокол засідання

Педагогічної ради ВСП "ФКЕТ НУ  
"Чернігівська політехніка"

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ "ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ "ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Михайло СОКОЛ



Кваліфікація освітньої програми: фаховий молодший бакалавр готельно-ресторанної справи (назва)  
Строк навчання: 1 рік 10 місяців (роки і місяці)  
на основі: повної загальної середньої освіти (зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

"27" серпня 2024 року №1

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

|                              |                                                                |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| підготовки                   | фахового молодшого бакалавра<br>(назва ступеню вищої освіти)   |
| галузь знань                 | 24 Сфера обслуговування<br>(цифр і назва галузі)               |
| спеціальність                | 241 Готельно-ресторанна справа<br>(цифр і назва спеціальності) |
| освітньо-професійна програма | Готельно-ресторанна справа<br>(назва освітньої програми)       |
| форма навчання               | денна<br>(денна, заочна (дистанційна))                         |

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Курс | Вересень |    |    |    | Жовтень |    |    |    |    | Листопад |    |    |    | Грудень |    |    |    | Січень |    |    |    | Лютий |    |    |    | Березень |    |    |    | Квітень |    |    |    | Травень |    |    |    | Червень |    |    |    | Липень |    |    |    | Серпень |    |    |    |    |    |    |   |   |   |
|------|----------|----|----|----|---------|----|----|----|----|----------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|-------|----|----|----|----------|----|----|----|---------|----|----|----|---------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|---------|----|----|----|----|----|----|---|---|---|
|      | 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 |   |   |   |
|      | 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       | 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 |   |   |   |
|      | 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 |   |   |   |
| 1    |          |    |    |    |         |    |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |       |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |         |    |    |    |    |    |    |   |   |   |
| II   | П        | П  | П  | П  | П       | П  |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    | К      | К  |    |    |       |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    |         |    | Е  | П  | П       | П  | П  | К  | К      | К  | К  | К  | К       | К  | К  | К  | К  | К  | К  | К | К | К |

ПОЗНАЧЕННЯ: ☐ - Теоретичне навчання ЗТ - Заліковий тиждень П - Практика ПА - Підготовка до атестації ДА - Державна атестація  
У - Установча сесія Е - Екзаменаційна сесія К - Канікули А - Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

| Курс  | Теоретичне навчання | Заліковий тиждень | Екзаменаційна сесія | Практика | Підготовка до атестації | Атестація | Канікули | Усього |
|-------|---------------------|-------------------|---------------------|----------|-------------------------|-----------|----------|--------|
| I     | 34                  |                   | 2                   | 3        |                         |           | 13       | 52     |
| II    | 26                  |                   | 3                   | 10       |                         | 1         | 2        | 42     |
| Разом | 60                  | 0                 | 5                   | 13       | 0                       | 1         | 15       | 94     |

III. ПРАКТИКА

| Назва практики | Семестр | Тижні | Кредити |
|----------------|---------|-------|---------|
| Навчальна      | 2       | 3     | 4,5     |
| Технологічна   | 3       | 5     | 7,5     |
| Виробнича      | 4       | 5     | 7,5     |

IV. АТЕСТАЦІЯ

| Форма атестації (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит) | Семестр |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| Організація обслуговування                                             | 4       |
| Технологія виробництва кулінарної продукції                            |         |
| Основи менеджменту                                                     |         |

# V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Код освітньої компоненти                                        | Назва освітнього компоненту                     | Розподіл за семестрами |        |                | Загальний обсяг |                      |                            |                      | Кількість годин |              |        |        |                   |                        |                     |          |       |          |       |          |       |          |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------|--------|----------------|-----------------|----------------------|----------------------------|----------------------|-----------------|--------------|--------|--------|-------------------|------------------------|---------------------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|
|                                                                 |                                                 | Екзамени               | Заліки | Курсові роботи | ЗОП             | Підготовка мол. бак. |                            |                      | Аудиторних      |              |        |        | Самостійна робота | I курс                 |                     |          |       | II курс  |       |          |       |          |       |
|                                                                 |                                                 |                        |        |                |                 | к-ть годин           | За ОПП кредити національні | за навчальним планом | Всього          | В тому числі |        |        |                   |                        |                     |          |       |          |       |          |       |          |       |
|                                                                 |                                                 |                        |        |                |                 |                      |                            |                      |                 | Кредити      | Години | Лекції |                   | Практичні, семінарські | Лабораторні заняття | 16       |       | 18       |       | 14       |       | 12       |       |
|                                                                 |                                                 |                        |        |                |                 |                      |                            |                      |                 |              |        |        |                   |                        |                     | кредитів | годин | кредитів | годин | кредитів | годин | кредитів | годин |
|                                                                 |                                                 |                        |        |                |                 |                      |                            |                      |                 |              |        |        |                   |                        |                     |          |       |          |       |          |       |          |       |
| 1                                                               | 2                                               | 3                      | 4      | 5              | 6               | 7                    | 8                          | 9                    | 10              | 11           | 12     | 13     | 14                | 15                     | 16                  | 17       | 18    | 19       | 20    | 21       | 22    |          |       |
| 1. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (ОК)                                       |                                                 |                        |        |                |                 |                      |                            |                      |                 |              |        |        |                   |                        |                     |          |       |          |       |          |       |          |       |
| 1.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності   |                                                 |                        |        |                |                 |                      |                            |                      |                 |              |        |        |                   |                        |                     |          |       |          |       |          |       |          |       |
| ОК.1                                                            | Історія України                                 | 2                      |        |                |                 |                      | 3                          | 90                   | 32              | 18           | 14     |        | 58                |                        |                     | 3        | 2     |          |       |          |       |          |       |
| ОК.2                                                            | Українська мова (за проф. спрямуванням)         |                        | 3      |                |                 |                      | 3                          | 90                   | 30              | 2            | 28     |        | 60                |                        |                     |          |       | 3        | 2     |          |       |          |       |
| ОК.3                                                            | Іноземна мова (за проф. спрямуванням)           | 4                      |        |                |                 |                      | 6                          | 180                  | 104             | 0            | 104    |        | 76                |                        |                     |          |       | 3        | 4     | 3        | 4     |          |       |
| ОК.4                                                            | Фізичне виховання                               |                        | 3      |                |                 |                      | 6                          | 180                  | 92              | 2            | 90     |        | 88                | 2                      | 2                   | 2        | 2     | 2        | 2     |          |       |          |       |
|                                                                 |                                                 |                        |        |                |                 |                      |                            |                      |                 |              |        |        |                   | 2                      |                     | 2        |       |          |       |          |       |          |       |
| ОК.5                                                            | Інформатика і комп'ютерна техніка               |                        | 2      |                |                 |                      | 3                          | 90                   | 70              | 30           | 40     |        | 20                | 1,5                    | 2                   | 1,5      | 2     |          |       |          |       |          |       |
| ОК.6                                                            | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці |                        | 3      |                |                 |                      | 3                          | 90                   | 60              | 34           | 26     |        | 30                |                        |                     | 1,5      | 2     | 1,5      | 2     |          |       |          |       |
| ОК.7                                                            | Основи психології                               |                        | 1      |                |                 |                      | 3                          | 90                   | 32              | 22           | 10     |        | 58                | 3                      | 2                   |          |       |          |       |          |       |          |       |
| ОК.8                                                            | Основи правознавства                            |                        | 2      |                |                 |                      | 3                          | 90                   | 32              | 22           | 10     |        | 58                |                        |                     | 3        | 2     |          |       |          |       |          |       |
| ОК.9                                                            | Трудове право                                   |                        | 4      |                |                 |                      | 3                          | 90                   | 36              | 20           | 16     |        | 54                |                        |                     |          |       |          |       | 3        | 3     |          |       |
| 1.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності |                                                 |                        |        |                |                 |                      |                            |                      |                 |              |        |        |                   |                        |                     |          |       |          |       |          |       |          |       |
| ОК.10                                                           | Організація обслуговування:                     |                        |        |                |                 |                      |                            |                      |                 |              |        |        |                   |                        |                     |          |       |          |       |          |       |          |       |
|                                                                 | в готелях                                       | 3                      |        | 4              |                 |                      | 4                          | 120                  | 78              | 38           | 40     |        | 42                |                        |                     | 1,5      | 2     | 2,5      | 3     |          |       |          |       |
|                                                                 | в закладах ресторанного господарства            | 2                      |        |                |                 |                      | 4                          | 120                  | 68              | 34           | 34     |        | 52                |                        |                     | 4        | 2     |          |       |          |       |          |       |
| ОК.11                                                           | Організація ресторанного господарства           |                        | 1      |                |                 |                      | 3                          | 90                   | 32              | 16           | 16     |        | 58                | 3                      |                     |          |       |          |       |          |       |          |       |
| ОК.12                                                           | Організація готельного господарства             | 1                      |        |                |                 |                      | 3                          | 90                   | 32              | 16           | 16     |        | 58                | 3                      |                     |          |       |          |       |          |       |          |       |
| ОК.13                                                           | Економіка підприємства                          | 3                      |        |                |                 |                      | 4                          | 120                  | 56              | 22           | 34     |        | 64                |                        |                     |          |       | 4        | 4     |          |       |          |       |

|       |                                                                  |   |     |  |  |  |     |     |     |    |    |    |    |     |   |     |   |   |   |   |
|-------|------------------------------------------------------------------|---|-----|--|--|--|-----|-----|-----|----|----|----|----|-----|---|-----|---|---|---|---|
| OK.14 | Управління якістю продукції та послуг                            |   | 4   |  |  |  | 3   | 90  | 36  | 18 | 18 |    | 54 |     |   |     |   |   | 3 | 3 |
| OK.15 | Основи менеджменту                                               | 4 |     |  |  |  | 3   | 90  | 36  | 20 | 16 |    | 54 |     |   |     |   |   | 3 | 3 |
| OK.16 | Технологія виробництва кулінарної продукції                      | 3 | 1,2 |  |  |  | 6   | 180 | 120 | 36 | 24 | 60 | 60 | 1,5 | 2 | 1,5 | 2 | 3 | 4 |   |
| OK.17 | Кухні країн світу                                                | 4 |     |  |  |  | 3   | 90  | 48  | 18 | 10 | 20 | 42 |     |   |     |   |   | 3 | 4 |
| OK.18 | Барна справа                                                     |   | 3   |  |  |  | 3   | 90  | 56  | 30 | 10 | 16 | 34 |     |   |     |   | 3 | 4 |   |
| OK.19 | Устаткування                                                     | 3 |     |  |  |  | 3,5 | 105 | 60  | 30 | 30 |    | 45 |     |   | 1,5 | 2 | 2 | 2 |   |
| OK.20 | Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі |   | 4   |  |  |  | 3   | 90  | 36  | 20 | 8  | 8  | 54 |     |   |     |   |   | 3 | 3 |
| OK.21 | Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві         |   | 2   |  |  |  | 3   | 90  | 48  | 30 | 18 |    | 42 |     |   | 3   | 3 |   |   |   |
| OK.22 | Бухгалтерський облік                                             |   | 4   |  |  |  | 3   | 90  | 48  | 22 | 26 |    | 42 |     |   |     |   |   | 3 | 4 |
| OK.23 | Товарознавство харчової продукції                                | 1 |     |  |  |  | 3   | 90  | 32  | 22 | 10 |    | 58 | 3   | 2 |     |   |   |   |   |
| OK.24 | Вступ до фаху                                                    |   | 1   |  |  |  | 3   | 90  | 30  | 16 | 14 |    | 60 | 3   | 2 |     |   |   |   |   |

### 1.3. Практична підготовка

|       |                       |  |   |  |  |  |     |     |  |  |  |  |     |  |  |     |  |     |     |  |
|-------|-----------------------|--|---|--|--|--|-----|-----|--|--|--|--|-----|--|--|-----|--|-----|-----|--|
| OK.25 | Навчальна практика    |  | 2 |  |  |  | 4,5 | 135 |  |  |  |  | 180 |  |  | 4,5 |  |     |     |  |
| OK.26 | Технологічна практика |  | 3 |  |  |  | 7,5 | 225 |  |  |  |  | 180 |  |  |     |  | 7,5 |     |  |
| OK.27 | Виробнича практика    |  | 4 |  |  |  | 7,5 | 225 |  |  |  |  | 225 |  |  |     |  |     | 7,5 |  |

### 1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

|        |                       |    |    |   |  |     |      |      |     |     |     |      |    |    |    |    |      |    |      |    |
|--------|-----------------------|----|----|---|--|-----|------|------|-----|-----|-----|------|----|----|----|----|------|----|------|----|
| OK.28  | Кваліфікаційний іспит |    |    |   |  | 1   | 30   |      |     |     |     | 30   |    |    |    |    |      | 1  |      |    |
| Всього |                       | 11 | 19 | 1 |  | 108 | 3240 | 1304 | 538 | 662 | 104 | 1936 | 20 | 14 | 27 | 23 | 31,5 | 27 | 29,5 | 24 |

## 2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)

|                          |                                  |    |    |   |  |  |     |      |      |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|--------------------------|----------------------------------|----|----|---|--|--|-----|------|------|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| ВК.1                     | Вибірковий освітній компонент №1 |    | 1  |   |  |  | 3   | 90   | 32   | 20  | 12  |     | 58   | 3    | 2    |      |      |      |      |      |      |
| ВК.2                     | Вибірковий освітній компонент №2 |    | 3  |   |  |  | 3   | 90   | 30   | 16  | 14  |     | 60   |      |      |      |      | 3    | 3    |      |      |
| ВК.3                     | Вибірковий освітній компонент №3 |    | 4  |   |  |  | 3   | 90   | 30   | 16  | 14  |     | 60   |      |      |      |      |      | 3    | 3    |      |
| ВК.4                     | Вибірковий освітній компонент №4 |    | 4  |   |  |  | 3   | 90   | 30   | 16  | 14  |     | 60   |      |      |      |      |      | 3    | 3    |      |
| Всього                   |                                  | 0  | 4  | 0 |  |  | 12  | 360  | 122  | 68  | 54  | 0   | 238  | 3    | 2    | 0    | 0    | 3    | 3    | 6    | 6    |
| Загальна кількість       |                                  | 11 | 23 | 1 |  |  | 120 | 3600 | 1426 | 606 | 716 | 104 | 2174 | 23,0 | 16,0 | 27,0 | 23,0 | 34,5 | 30,0 | 35,5 | 30,0 |
| Кількість екзаменів      |                                  |    |    |   |  |  |     |      |      |     |     |     |      | 2    |      | 2    |      | 4    |      | 3    |      |
| Кількість заліків        |                                  |    |    |   |  |  |     |      |      |     |     |     |      | 4    |      | 5    |      | 5    |      | 5    |      |
| Кількість курсових робіт |                                  |    |    |   |  |  |     |      |      |     |     |     |      |      |      |      |      |      |      | 1    |      |

### Пояснення до навчального плану

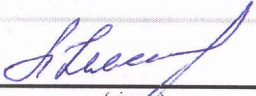
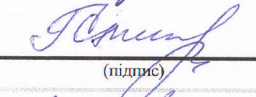
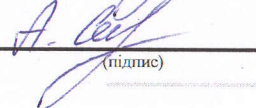
1. Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
2. Графік освітнього процесу щорічно може коригуватися в залежності від місцевих умов для кожної групи при обов'язковому дотриманні тривалості теоретичного навчання, екзаменаційних сесій, практик, а також терміну зимових канікул.
3. Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.
4. Поточний та семестровий контроль знань, умінь, навичок здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до діючого Положення про організацію освітнього процесу в коледжі. Оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на базі ПЗСО здійснюється за 4-бальною шкалою.
5. Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
6. Години, відведені на виконання курсової роботи, входять в загальний обсяг навчального часу на дисципліну, виділені окремою колонкою і зараховуються до годин самостійної роботи з дисципліни.
7. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
8. Обсяг вибіркового навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, затвердженої педагогічною радою (протокол №1 від 27.08.2024 р.), та введеної в дію з 01.09.2024 р. (наказ №20 від 27.08.2024 р.)

Заступник директора з навчальної роботи

Завідувач відділення

Голова випускової циклової комісії

  
(підпис)  
  
(підпис)  
  
(підпис)

Людмила ІЛЛЯШЕНКО

Галина СМІРНОВА

Аліна СМАГЛЮК