

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин								Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами													
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	ЗОП к-ть годин	ФМБ за навчальним планом		Аудиторних			Самостійна робота			І курс		ІІ курс		ІІІ курс										
						Кредити	Години	Всього	В тому числі			Самостійна робота здобувача освіти	І години на підготовку та проходження екзамену	Всього	Семестр													
									Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття				Кількість навчальних тижнів													
															17		23		16		18		14		12			
															кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин		
															1	2	3	4	5	6	17	18	19	20	21	22	23	24
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
1. ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ ПІДГОТОВКА																												
1.1 Базові предмети (БП)																												
БП.1	Українська мова (Укр.мова за ПС)*				170			170	2	168					34	2	46	2	90	5								
БП.2	Українська література				140			140	70	70					34	2	46	2	32	2	28	1						
БП.3	Іноземна мова				140			140		140					34	2	46	2	32	2	28	1						
БП.4	Зарубіжна література				70			70	34	36					34	2	36	2										
БП.5	Історія:Україна і світ				210			210	150	60					68	4	74	3	32	2	36	2						
БП.6	Громадянська освіта				70			70	46	24					34	2	36	2										
БП.7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)				210			210	90	120					68	4	74	3	32	2	36	2						
БП.8	Природничі науки				280			280	172	68	40				68	4	120	5	32	2	60	3						
БП.9	Фізична культура (Фізичне виховання)*				210			210		210					34	2	46	2	64	4	66	4						
БП.10	Захист України				105			105	67	38					51	3	54	2										
1.2. Профільні предмети і спеціальні курси (ППСК)																												
ППСК.1	Організація обслуговування: в готелях*				36			36	18	18					0		0		0		36	2						
	в закладах ресторанного господарства*				68			68	34	34					0		0				68	4						
ППСК.2	Організація ресторанного господарства*				32			32	16	16									32	2								
ППСК.3	Товарознавство харчової продукції*				32			32	20	12					0		0		32	2	0							
ППСК.4	Основи правознавства*				32			32	22	10							32	2										
ППСК.5	Основи психології*				32			32	22	10											32	2						
ППСК.6	Технологія виробництва кулінарної продукції*				64			64	20	14	30				0		0		32	2	32	2						
ППСК.7	Географія				88			88	54	34					34	2	54	2	0		0							
ППСК.8	Організація готельного господарства*				32			32	16	16									32	2	0							
ППСК.9	Історія України*				32			32	18	14											32	2						
ППСК.10	Устаткування*				32			32	16	16											32	2						
ППСК.11	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці*				30			30	16	14									30	2								
ППСК.12	Вступ до фаху*				30			30	16	14					0		30	1	0		0							
1.3. Вибірково-обов'язкові предмети (ВОП)																												
ВОП 1	Мистецтво				50			50	30	20					17	1	33	1										

ВОП 2	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)*				150			150	60	90					34	2	46	2	16	1	54	3						
	Подвосня				315			315		315																		
	Всього				2660		0	2660	1009	1581	70			0	493	29	719	31	488	30	540	30	0	0	0	0	0	0
2. ПІДГОТОВКА ЗА ОПН (ОК)																												
2.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																												
ОК.1	Історія України*	4				3	90	32	18	14		58		58							3							
ОК.2	Українська мова (за проф. спрямуванням)		3			3,0	90	30	2	28		60		60					3									
ОК.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6				6	180	104	0	104		76		76									3	4	3	4		
ОК.4	Фізичне виховання*		5				0	92	2	90		0		0					2		2							
ОК.5	Інформатика і комп'ютерна техніка*		4			3	90	60	20	40		30		30					1,5		1,5							
ОК.6	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці*		3			3,0	90	30	16	14		60		60					3									
ОК.7	Основи психології*		4			3	90	32	22	10		58		58						3								
ОК.8	Основи правознавства*		2			3	90	32	22	10		58		58			3											
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																												
ОК.9	Організація обслуговування: в готелях*	5		6		5	150	78	38	40		42	30	72							1,5		2,5	3	1			
	в закладах ресторанного господарства*	4				5	150	68	34	34		52	30	82							5							
ОК.10	Організація ресторанного господарства*		3			3	90	32	16	16		58		58					3									
ОК.11	Організація готельного господарства*	3				4	120	32	16	16		58	30	88					4									
ОК.12	Економіка підприємства	5				5	150	56	22	34		64	30	94								5	4					
ОК.13	Управління якістю продукції та послуг		6			3	90	36	18	18		54		54										3	3			
ОК.14	Основи менеджменту	6				4	120	36	20	16		54	30	84										4	3			
ОК.15	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	3, 4			7	210	120	36	24	60	60	30	90					2		2		3	4				
ОК.16	Кухні країн світу	6				4	120	48	18	10	20	42	30	72										4	4			
ОК.17	Барна справа		5			3	90	56	30	10	16	34		34								3	4					
ОК.18	Устаткування*	5				4,5	135	60	30	30		45	30	75						2		2,5	2					
ОК.19	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі		6			3	90	36	20	8	8	54		54										3	3			
ОК.20	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві		4			3	90	48	30	18		42		42						3	3							
ОК.21	Бухгалтерський облік		6			3	90	48	22	26		42		42										3	4			
ОК.22	Товарознавство харчової продукції*	3				4	120	32	22	10		58	30	88				4	2									
ОК.23	Вступ до фаху*		2			3	90	30	16	14		60		60			3											
2.3. Практична підготовка																												
ОК.24	Навчальна практика		4			4,5	135					135		135							4,5							
ОК.25	Технологічна практика		5			7,5	225					225		225									7,5					
ОК.26	Виробнича практика		6			7,5	225					225		225													7,5	

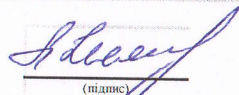
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																										
ОК.27	Кваліфікаційний іспит					1	30							30									1			
Всього		11	19	1		108	3240	1228	490	634	104			2104	0	0	6	0	20,5	4	25,5	5	26,5	21	29,5	21
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																										
ВК.1	Вибірковий освітній компонент №1		3			3	90	32	20	12			58						3	2						
ВК.2	Вибірковий освітній компонент №2		4			3	90	42	26	16			48													
ВК.3	Вибірковий освітній компонент №3		5			3	90	36	18	18			54							3	2					
ВК.4	Вибірковий освітній компонент №4		6			3	90	36	20	16			54										3	3		
Всього		0	4	0		12	360	146	84	62	0	214		214	0	0	0	0	3	2	3	2	3	3	3	3
Загальна кількість		11	23	1	2660	120	3600	1374	574	696	104	2226		2318	0,0	29,0	6,0	31,0	23,5	36,0	28,5	37,0	29,5	24,0	32,5	24,0
Кількість екзаменів																			2		2		4		3	
Кількість заліків																										5
Кількість курсових робіт																	2		5		6		4		1	

Пояснення до навчального плану

- Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
- Зміст циклу загальноосвітньої підготовки визначений відповідно до наказу МОН України від 01.06.2018 р. № 570.
- Вивчення предметів циклу загальноосвітньої підготовки, позначених «*», інтегруються за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності.
- 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.
- Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.
- 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 I-II курсів на базі БСО здійснюється за 12-бальною шкалою, III курсу – за 4-бальною шкалою.
- Контрольні роботи, передбачені навчальним планом, проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисциплін. Перевірка контрольних робіт, проведення заліків та екзаменів в період екзаменаційних сесій, керівництво, консультації і проведення захисту курсової роботи, консультації до кваліфікаційного іспиту, рецензування курсових робіт та робота ЕК нормується згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686.
- Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
- 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.
- Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
- Оцінка з предметів, позначених «*», які були вивчені за програмою профільної середньої освіти, зараховуються, як оцінки з відповідних навчальних дисциплін освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра. Перезарахування оцінок загальноосвітньої підготовки здійснюється за шкалою: 12-10 балів – 5; 9-7 балів – 4; 6-4 бали – 3; 3-1 бал – 2.
- Обсяг вибіркового навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЕКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

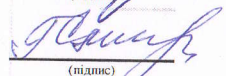
Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, затвердженої педагогічною радою (протокол №10 від 02.06.2025 р.), та введеної в дію з 01.09.2025 р. (наказ №14 від 03.06.2025 р.)

Заступник директора з навчальної роботи


(підпис)

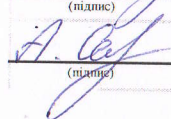
Людмила ІЛЛЯШЕНКО

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Аліна СМАГЛЮК