

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

"02" червня 2025 року

№10

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки	фахового молодшого бакалавра (назва ступеню вищої освіти)
галузь знань	J Транспорт та послуги (шифр і назва галузі)
спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (шифр і назва спеціальності)
освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа (назва освітньої програми)
форма навчання	денна (денна, заочна (дистанційна))

Кваліфікація освітня 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)

I. 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							
І																	Е	К	К																																							
ІІ	П	П	П	П	П														Е	Е	К														Е	Е	П	П	П	П	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	ФМБ		Аудиторних				Самостійна робота					I курс				II курс			
						за навчальним планом		Всього	В тому числі			Самостійна робота здобувача освіти	Години на підготовку та проходження екзамену	Всього	1		2		3		4			
						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	8	9	10	11	12	13	14	15	16	21	22	23	24	25	26	27	28		
1. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (ОК)																								
1.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																								
ОК.1	Історія України	2				3	90	32	18	14		58		58			3	2						
ОК.2	Українська мова (за проф. спрямуванням)		1			3,0	90	30	2	28		60		60	3	2								
ОК.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	4				6	180	104	0	104		76		76						3	4	3	4	
ОК.4	Фізичне виховання		3				0	64	2	62		0		0		2		2						
																2		2						
ОК.5	Інформатика і комп'ютерна техніка		2			3	90	60	20	40		30		30		2		2						
ОК.6	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці		1			3,0	90	30	16	14		60		60	3	2								
ОК.7	Основи психології		2			3	90	32	22	10		58		58			3	2						
ОК.8	Основи правознавства		1			3	90	32	22	10		58		58	3	2								
1.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																								
ОК.9	Організація обслуговування:																							
	в готелях	3		4		5	150	78	38	40		42	30	72			1,5	2	2,5	3	1			
	в закладах ресторанного господарства	2				5	150	68	34	34		52	30	82			5	4						
ОК.10	Організація ресторанного господарства		1			3	90	32	16	16		58		58	3	2								
ОК.11	Організація готельного господарства	1				4	120	32	16	16		58	30	88	4	2								
ОК.12	Економіка підприємства	3				5	150	56	22	34		64	30	94					5	4				
ОК.13	Управління якістю продукції та послуг		4			3	90	36	18	18		54		54							3	3		
ОК.14	Основи менеджменту	4				4	120	36	20	16		54	30	84							4	3		

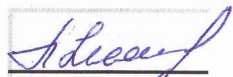
OK.15	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	1,2		7	210	120	36	24	60	60	30	90	2	2	2	2	3	4		
OK.16	Кухні країн світу	4			4	120	48	18	10	20	42	30	72							4	4
OK.17	Барна справа		3		3	90	56	30	10	16	34		34					3	4		
OK.18	Устаткування	3			4,5	135	60	30	30		45	30	75			2	2	2,5	2		
OK.19	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі		4		3	90	36	20	8	8	54		54							3	3
OK.20	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві		2		3	90	48	30	18		42		42			3	3				
OK.21	Бухгалтерський облік		4		3	90	48	22	26		42		42							3	4
OK.22	Товарознавство харчової продукції	1			4	120	32	22	10		58	30	88	4	2						
OK.23	Вступ до фаху		1		3	90	30	16	14		60		60	3	2						
1.3. Практична підготовка																					
OK.24	Навчальна практика		2		4,5	135					135		135			4,5					
OK.25	Технологічна практика		3		7,5	225					225		225					7,5			
OK.26	Виробнича практика		4		7,5	225					225		225							7,5	
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																					
OK.27	Кваліфікаційний іспит				1	30							30							1	
Всього		11	19	1		108	3240	1200	490	606	104		2104	26,5	22	25,5	23	26,5	21	29,5	21
2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																					
ВК.1	Вибірковий освітній компонент №1		1		3	90	30	16	14		60		60	3	2						
ВК.2	Вибірковий освітній компонент №2		2		3	90	30	16	14		60		60			3	2				
ВК.3	Вибірковий освітній компонент №3		3		3	90	30	16	14		60		60					3	3		
ВК.4	Вибірковий освітній компонент №4		4		3	90	30	16	14		60		60							3	3
Всього		0	4	0		12	360	120	64	56	0	240		240	3	2	3	2	3	3	3
Загальна кількість		11	23	1	0	120	3600	1320	554	662	104	240	0	2344	30	24	29	25	30	24	33
Кількість екзамнів															2		2		4		3
Кількість заліків															7		6		4		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 вибіркових навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

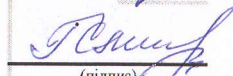
Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, затвердженої педагогічною радою (протокол №10 від 02.06.2025 р.), та введеної в дію з 01.09.2025 р. (наказ №14 від 03.06.2025 р.)

Заступник директора з навчальної роботи


(підпис)

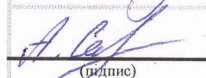
Людмила ІЛІЯШЕНКО

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Аліна СМАГЛЮК