

Педагогічної ради ВСП "ФКЕТ"
НУ "Чернігівська політехніка"

“27” серпня 2024 року №1
зі змінами від 26 серпня 2026р. Протокол
№1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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



Людмила ІЛЛЯШЕНКО

“26” Серпня 2026 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ПІДГОТОВКИ

фахового молодшого бакалавра

CHIRINGA CTV283HDS (MAGNIFICENT DIGITAL)

галузь знань

24 Сфера обслуговування

CHANDLER & MURPHY, 1992

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

Синифр (назва, спецификација)

освітньо-професійна програма

Готельно-ресторанна справа

(частка освітньої програми)

форма навчання

денна

(дети), зовуща (послушница))

Кваліфікація освітня фаховий молодший бакалавр
з готельно-ресторанної справи
(назва)

Строк навчання 2 роки 10 місяців
(роки | місяці)

на основі базової середньої освіти

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

ПОЗНАЧЕННЯ:

 - Теоретичне навчання
У - Установча сесія

ЗТ - Заліковий тиждень
Е - Екзаменаційна сесія

П - Практика
К - Канікули

ПА - Підготовка до атестації
А - Атестація

ДА - Державна атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Канікули	Усього
I	40						12	52
II	34		2	3		1	12	52
III	26		3	10		1	2	42
Разом	100	0	5	13	0	2	26	146

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	4	3	4,5
Технологічна	5	5	7,5
Виробнича	6	5	7,5

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестацій (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит)	Семістр
Порядок, форми проведення і перелік навчальних предметів, з яких проводиться державна підсумкова атестація, визначає Міністерство освіти і науки України	4
Організація обслуговування	6
Технологія виробництва кулінарної продукції	
Основи менеджменту	

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	Підготовка мол. бак. за навчальним планом			Всього	Аудиторних			Самостійна робота	І курс				ІІ курс				ІІІ курс			
						За ОПП кредити національні	Кредити	Години		В тому числі				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	15	16	17	18	19	20
1. ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОГО ПІДГОТОВКА																									
1.1 Базові предмети (БП)																									
БП.1	Українська мова				140				140	2	138			34	2	46	2	32	2	28	1				
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	2	68			34	2	36	2	0		0					
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	0		0					
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	64	4	28	2				
БП.9	Фізична культура*				210				210		210			34	2	46	2	32	2	36	2				
														0		0		32	2	30	2				
БП.10	Захист України				105				105	67	38			51	3	54	2	0		0					
1.2. Профільні предмети і спеціальні курси (ППСК)																									
ППСК.1	Організація обслуговування: готелях*	-в			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	22	10			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 та основи охорони праці*				32			32	20	12							32	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			34	2	16							
ВОП 2	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)*				150			150	60	90			34	2	46	2	32	2	38	2		
	Подвостня				343			343		343												
	Всього				2660			0	2660	983	1607	70	0	561	33	756	32	448	28	490	27	0 0 0 0
2. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (ОК)																						
2.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																						
ОК.1	Історія України*	4				3	90	32	18	14		58						3				
ОК.2	Українська мова (за проф. спрямуванням)		5			3	90	30	2	28		60							3	2		
ОК.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6				5	150	100	0	100		50							2,5	4	2,5	4
ОК.4	Фізичне виховання*					4	120	92	2	90		28				2		2				
ОК.5	Інформатика і комп'ютерна техніка*		4			3	90	60	30	30		30				1,5		1,5				
ОК.6	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*		4			3	90	60	34	26		30						3	2			
ОК.7	Основи психології*		3			3	90	32	22	10		58				3						
ОК.8	Основи правознавства*		2			3	90	32	22	10		58			3							
ОК.9	Трудове право		6			3	90	36	20	16		54									3	3
ОК.9.1	Основи національного спротиву		6			3	90	60	36	24		30							1,5	2	1,5	2
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																						
ОК.10	Організація обслуговування: *-в готелях	5		5		5	150	78	38	40		72						2,5		2,5	3	
	-в закладах ресторанного господарства	4				4	120	68	34	34		52						4				
ОК.11	Організація ресторанного господарства*		3			3	90	32	16	16		58				3						
ОК.12	Організація готельного господарства*	3				4	120	40	20	20		80				4						
ОК.13	Економіка підприємства	5				3	90	56	22	34		34							3	4		
ОК.14	Управління якістю продукції та послуг		5			3	90	36	18	18		54							3	3		
ОК.15	Основи менеджменту	6				3	90	36	20	16		54									3	3
ОК.16	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	3			4,5	135	90	36	24	30	45				1,5		1,5	1,5	2		
ОК.17	Кухні країн світу	6				3	90	48	18	10	20	42									3	4
ОК.18	Барна справа		5			3	90	56	30	10	16	34							3	4		

OK.19	Устаткування*		4				3	90	32	16	16		58						3							
OK.20	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі		6				3	90	36	20	16		54									3	3			
OK.21	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві		4				3	90	48	30	18		42					3	3							
OK.22	Бухгалтерський облік		6				3	90	48	22	26		42									3	4			
OK.23	Товарознавство харчової продукції*	3					4	120	32	22	10		88				4	2								
OK.24	Вступ до фаху*		2				3	90	30	16	14		60			3										
2.3. Практична підготовка																										
OK.25	Навчальна практика		4				4,5	135					180						4,5							
OK.26	Технологічна практика		5				7,5	225					180								7,5					
OK.27	Виробнича практика		6				7,5	225					225										7,5			
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																										
OK.28	Кваліфікаційний іспит						1	30					30										1			
Всього		10	19	1			108	3240	1300	564	670	66	1940	0	0	6	0	19	2	28	5	27,5	24	27,5	23	
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																										
ВК.1	Вибірковий освітній компонент №1		3				3	90	30	16	14		60					3	2	*						
ВК.2	Вибірковий освітній компонент №2		4				3	90	30	16	14		60						3	2						
ВК.3	Вибірковий освітній компонент №3		5				3	90	30	16	14		60								3	2				
ВК.4	Вибірковий освітній компонент №4		6				3	90	30	16	14		60										3	2		
Всього		0	4	0			12	360	120	64	56	0	240	0	0	0	0	3	2	3	2	3	2	3	2	
Загальна кількість		10	23	1	2660		120	3600	1420	628	726	66	2180	0,0	33,0	6,0	32,0	22,0	32,0	31,0	34,0	30,5	26,0	30,5	25,0	
Кількість екзаменів																			2		2		3		3	
Кількість заліків																2				4		6		5		5
Кількість курсових робіт																								1		

Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
2. Вивчення предметів чисто загальноосвітньої підготовки, позначених «*», інтегруються за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності.
3. 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.
4. Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.
5. 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 БЗСО здійснюється за 12-бальною шкалою, III курсу – за 4-бальною шкалою.
6. 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.
7. Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
8. 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.
9. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
10. 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. Презарахування оцінок загальноосвітньої підготовки здійснюється за шкалою: 12-10 балів – 5; 9-7 балів – 4; 6-4 бали – 3; 3-1 бал – 2.
11. 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.) зі змінами затвердженими педагогічною радою (протокол №1 від 26.08.2026 р.).

Заступник директора з навчальної роботи


(підпис)

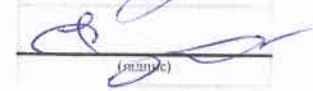
Людмила ЛУШАЧЕНКО

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

Оксана ЄРМОЛЕНКО