СХВАЛЕНО
протокол засідання
Педагогічної ради ВСП "ФКЕТ НУ "Чернігівська політехніка"

"26" серпня 2026 року №1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Т.в.о. директора
Людмила ІЛЛЯШЕНКО
"26" серпня 2026 року
МП

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 з готельно-ресторанної справи
(назва)

Строк навчання 2 роки 10 місяців
(роки і місяці)

на основі базової середньої освіти
(зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень					Листопад				Грудень				Січень				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1
I																		К	К			
II																	Е	К	К			
III	П	П	П	П	П															Е	Е	К

Курс	Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень				Серпень				
	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
	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
	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
I																					К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																Е	ДА	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III													Е	Е	П	П	П	П	П	А										

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 атестації (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит)	Семестр
Порядок, форми проведення і перелік навчальних предметів, з яких проводиться державна підсумкова атестація, визначає Міністерство освіти і науки України	4
Каліфікаційний іспит	6

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг			Кількість годин							Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами											
					ЗОП	ФМБ		Аудиторних				Самостійна робота			I курс				II курс				III курс			
						за навчальним планом			В тому числі						Семестр											
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	к-ть годин	Кредити	Години	Всього	Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття	Самостійна робота здобувача освіти	Години на підготовку та проходження екзамену	Всього	1		2		3		4		5		6	
															Кількість навчальних тижнів											
															17		23		16		18		14		12	
															кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години
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. ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ПІДГОТОВКА																										
1.1 Базові предмети (БП)																										
БП.1	Українська мова (Укр.мова за ПС)*				170			170	2	168					34	2	46	2	62	3	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	34	36					34	2	36	2								
БП.5	Історія України 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	134	5	50	3	28	1				
БП.9	Фізична культура (Фізичне виховання)*				210			210		210					34	2	46	2	32	2	28	2				
	Фізична культура (факультатив)																		32		38					
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				
ППСК.2	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*				68			68	34	34					0		0				68	3				
ППСК.3	Організація ресторанного господарства*				40			40	20	20									40	2						
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*				86			86	36	20	30				0		0		32	2	54	3				
ППСК.7	Географія				88			88	54	34					34	2	54	2	0		0					
ППСК.8	Організація готельного господарства*				40			40	20	20									40	2	0					
ППСК.9	Історія України*				32			32	18	14											32	2				
ППСК.10	Менеджмент і маркетинг в сфері гостинності*				40			40	20	20											40	2				
ППСК.11	Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці*				30			30	16	14									30	2						
ППСК.12	Основи національного спротиву*				60			60	36	24									60	4						
ППСК.13	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві*				36			36	20	16											36	2				
ППСК.14	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	32	2	38	2					
	Подвоєння				205			315		315																	
	Всього				**2660**		**0**	**2770**	**1073**	**1627**	**70**			**0**	**493**	**30**	**733**	**31**	**538**	**28**	**586**	**26**	**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		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		46	30	76									3	4	3	4	
ОК.4	Фізичне виховання (у т.ч.факультатив 70 годин)*						130	130	2	128		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	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										
ОК.9	Основи національного спротиву*		3			3	90	60	36	24		30		30					1,5	2	1,5	2					
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																											
ОК.10	Організація обслуговування в готелях*	5		6		5	150	92	46	46		28	30	58							1,5		1,5	3	2	1	
ОК.11	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*	4				4,5	135	68	34	34		37	30	67							4,5						
ОК.12	Кейтеринг		5			3	90	30	16	14		60		60									3	2			
ОК.13	Організація ресторанного господарства*	3				4	120	40	20	20		50	30	80					4								
ОК.14	Організація готельного господарства*	3				4	120	40	20	20		50	30	80					4								
ОК.15	Економіка підприємства	5				5	150	56	22	34		64	30	94									5	4			
ОК.16	Управління якістю продукції та послуг		6			3	90	48	30	18		42		42											3	4	
ОК.17	Менеджмент і маркетинг в сфері гостинності*		4			3	90	40	20	20		50		50							3	2					
ОК.18	Технологія виробництва кулінарної продукції*	4	3			5,5	165	86	36	20	30	49	30	79					4		1,5						
ОК.19	Кухні країн світу	6				3,5	105	48	18	10	20	27	30	57											3,5	4	
ОК.20	Барна справа		5			3	90	56	30	10	16	34		34									3	4			
ОК.21	Устаткування	5				4	120	60	30	30		30	30	60									4	4			
ОК.22	Інформаційні системи та цифрові технології в готельно-ресторанній справі	6				4	120	48	28	20		42	30	72											4	4	
ОК.23	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві*		4			3	90	36	20	16		54		54							3	2					
ОК.24	Бухгалтерський облік		6			3	90	48	22	26		42		42											3	4	
ОК.25	Вступ до фаху*		2			3	90	30	16	14		60		60			3										
2.3. Практична підготовка																											

ОК.26	Навчальна практика		4			4,5	135					135		135							4,5						
ОК.27	Технологічна практика		5			7,5	225					225		225									7,5				
ОК.28	Виробнича практика		6			7,5	225					225		225											7,5		
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК.29	Кваліфікаційний іспит					1	30							30											1		
Всього		**11**	**19**	**1**		**108**	**3370**	**1336**	**546**	**724**	**66**			**2034**	**0**	**0**	**6**	**0**	**21**	**4**	**27**	**8**	**27**	**21**	**27**	**21**
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																											
ВК.1	Вибірковий освітній компонент №1		3			3	90	30	16	14		60		60					3	2							
ВК.2	Вибірковий освітній компонент №2		4			3	90	30	16	14		60		60							3	2					
ВК.3	Вибірковий освітній компонент №3		5			3	90	30	16	14		60		60									3	3			
ВК.4	Вибірковий освітній компонент №4		6			3	90	30	16	14		60		60											3	3	
Всього		**0**	**4**	**0**		**12**	**360**	**120**	**64**	**56**	**0**	**240**		**240**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**2**	**3**	**2**	**3**	**3**	**3**	**3**
Загальна кількість		**11**	**23**	**1**	**2660**	**120**	**3600**	**1326**	**608**	**652**	**66**	**2274**		**2274**	**0,0**	**30,0**	**6,0**	**31,0**	**24,0**	**30,0**	**30,0**	**32,0**	**30,0**	**24,0**	**30,0**	**24,0**
Кількість екзаменів																				**2**		**2**		**3**		**3**	
Кількість заліків																		**2**		**5**		**6**		**5**		**4**	
Кількість курсових робіт																										**1**	

Пояснення до навчального плану

1. Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».

2. 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.

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 І-ІІ курсів на базі БСО здійснюється за 12-бальною шкалою, ІІІ курсу – за 4-бальною шкалою.

6. Проведення заліків та екзаменів в період екзаменаційних сесій, керівництво, консультації і проведення захисту курсової роботи, консультацій 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 освітнього компонента.

10. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, плануються поза розкладом занять.

11. Оцінка з предметів, позначених «*», які були вивчені за програмою профільної середньої освіти, зараховуються, як оцінки з відповідних освітніх компонентів 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.

12. Обсяг вибіркових освітніх компонентів 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 26.08.2026 р.), та введеної в дію з 01.09.2026 р. (наказ №29 від 26.08.2026 р.)

Заступник директора з навчальної роботи (підпис) Людмила ІЛЛЯШЕНКО

Завідувач відділення (підпис) Галина СМИРНОВА

Голова випускової циклової комісії (підпис) Оксана ЄРМОЛЕНКО