

## 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""02" червня 2025 року №10  
зі змінами від 26 серпня 2026р.  
Протокол №1

## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки

фахового молодшого бакалавра

(дислокація студентів: вищої освіти)

галузь знань

J Транспорт та послуги

(номер і назва галузі)

спеціальність

J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

(номер і назва спеціальності)

освітньо-професійна програма

Готельно-ресторанна справа

(назва освітньої програми)

форма навчання

денна

(дислокація студентів: (дислокація))

Кваліфікація освітня фаховий молодший бакалавр 3  
готельно-ресторанної справи  
(назва)Строк навчання 1 рік 10 місяців  
(рік(и) і місяць(и))на основі повної загальної середньої освіти  
(вказується 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 |
| I    |          |    |    |    |         |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |       |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |         |    |    |    |    |    |    |    |
| II   | П        | П  | П  | П  | П       |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    | Е      | К  | К  |    |       |    |    |    |          |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    | Е  | Е       | П  | П  | П  | П      | А  |    |    |         |    |    |    |    |    |    |    |

## ПОЗНАЧЕННЯ:

- Теоретичне навчання  
У - Установча сесіяЗТ - Заліковий тиждень  
Е - Екзаменаційна сесіяП - Практика  
К - КанікулиПА - 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     | 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<br>к-ть годин | ФМБ     |        | Аудиторних      |              |     |    | Самостійна робота                  |                                              |        | I курс   |       |          |       | II курс  |       |          |       |
|                                                                 |                                                                   |                        |        |                |                   | Кредити | Години | Всього          | В тому числі |     |    | Самостійна робота здобувача освіти | Години на підготовку та проходження екзамену | Всього | 1        |       | 2        |       | 3        |       | 4        |       |
|                                                                 |                                                                   |                        |        |                |                   |         |        |                 |              |     |    |                                    |                                              |        | 16       |       | 18       |       | 14       |       | 12       |       |
|                                                                 |                                                                   |                        |        |                |                   |         |        |                 |              |     |    |                                    |                                              |        | кредитів | годин | кредитів | годин | кредитів | годин | кредитів | годин |
|                                                                 |                                                                   |                        |        |                |                   |         |        |                 |              |     |    |                                    |                                              |        | 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   |                                                                   |                        |        |                |                   |         |        |                 |              |     |    |                                    |                                              |        |          |       |          |       |          |       |          |       |
| OK.1                                                            | Історія України                                                   | 2                      |        |                |                   | 3       | 90     | 32              | 18           | 14  |    | 28                                 | 30                                           | 58     |          |       | 3        | 2     |          |       |          |       |
| OK.2                                                            | Українська мова (за проф. спрямуванням)                           |                        | 1      |                |                   | 3       | 90     | 30              | 2            | 28  |    | 60                                 |                                              | 60     | 3        | 2     |          |       |          |       |          |       |
| OK.3                                                            | Іноземна мова (за проф. спрямуванням)                             | 4                      |        |                |                   | 4,5     | 135    | 80              | 0            | 80  |    | 25                                 | 30                                           | 55     |          |       |          |       | 3        | 4     | 1,5      | 2     |
| OK.4                                                            | Фізичне виховання ( в т.ч. факультатив)                           |                        |        |                |                   |         | 0      | 130             | 2            | 128 |    | 0                                  |                                              | 0      |          | 2     |          | 2     |          |       |          |       |
| OK.5                                                            | Інформатика і комп'ютерна техніка                                 |                        | 2      |                |                   | 3       | 90     | 60              | 20           | 40  |    | 30                                 |                                              | 30     | 1,5      | 2     | 1,5      | 2     |          |       |          |       |
| OK.6                                                            | Безпека життєдіяльності, цивільний захист та основи охорони праці |                        | 1      |                |                   | 3       | 90     | 30              | 16           | 14  |    | 60                                 |                                              | 60     | 3        | 2     |          |       |          |       |          |       |
| OK.7                                                            | Основи психології                                                 |                        | 2      |                |                   | 3       | 90     | 32              | 22           | 10  |    | 58                                 |                                              | 58     |          |       | 3        | 2     |          |       |          |       |
| OK.8                                                            | Основи правознавства                                              |                        | 1      |                |                   | 3       | 90     | 32              | 22           | 10  |    | 58                                 |                                              | 58     | 3        | 2     |          |       |          |       |          |       |
| OK.8.1                                                          | Основи національного спротиву                                     |                        | 4      |                |                   | 3       | 90     | 60              | 34           | 26  |    | 30                                 |                                              | 30     |          |       |          |       | 1,5      | 2     | 1,5      | 2     |
| 1.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності |                                                                   |                        |        |                |                   |         |        |                 |              |     |    |                                    |                                              |        |          |       |          |       |          |       |          |       |
| OK.9                                                            | Організація обслуговування:                                       |                        |        |                |                   |         |        |                 |              |     |    |                                    |                                              |        |          |       |          |       |          |       |          |       |
|                                                                 | в готелях                                                         | 3                      |        | 3              |                   | 5,5     | 165    | 78              | 38           | 40  |    | 57                                 | 30                                           | 87     |          |       | 2        | 2     | 3,5      | 3     |          |       |
|                                                                 | в закладах ресторанного господарства                              | 2                      |        |                |                   | 5       | 150    | 68              | 34           | 34  |    | 52                                 | 30                                           | 82     |          |       | 5        | 4     |          |       |          |       |
| OK.10                                                           | Організація ресторанного господарства                             | 1                      |        |                |                   | 4       | 120    | 40              | 20           | 20  |    | 50                                 | 30                                           | 80     | 4        | 2     |          |       |          |       |          |       |
| OK.11                                                           | Організація готельного господарства                               | 1                      |        |                |                   | 4       | 120    | 40              | 20           | 20  |    | 50                                 | 30                                           | 80     | 4        | 2     |          |       |          |       |          |       |
| OK.12                                                           | Економіка підприємства                                            | 3                      |        |                |                   | 3,5     | 105    | 56              | 22           | 34  |    | 19                                 | 30                                           | 49     |          |       |          |       | 3,5      | 4     |          |       |
| OK.13                                                           | Управління якістю продукції та послуг                             |                        | 4      |                |                   | 3       | 90     | 36              | 18           | 18  |    | 54                                 |                                              | 54     |          |       |          |       |          |       | 3        | 3     |
| OK.14                                                           | Основи менеджменту                                                |                        | 4      |                |                   | 3       | 90     | 36              | 20           | 16  |    | 54                                 |                                              | 54     |          |       |          |       |          |       | 3        | 3     |
| OK.15                                                           | Технологія виробництва кулінарної продукції                       | 3                      | 2      |                |                   | 8,5     | 255    | 120             | 36           | 24  | 60 | 105                                | 30                                           | 135    | 2,5      | 2     | 3        | 2     | 3        | 4     |          |       |

|                                                               |                                                                  |           |           |          |          |            |             |             |            |            |           |            |          |             |             |           |             |           |             |           |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------|----------|------------|-------------|-------------|------------|------------|-----------|------------|----------|-------------|-------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|
| ОК.16                                                         | Кухні країн світу                                                | 4         |           |          |          | 3,5        | 105         | 48          | 18         | 10         | 20        | 27         | 30       | 57          |             |           |             |           | 3,5         | 4         |
| ОК.17                                                         | Барна справа                                                     |           | 3         |          |          | 3          | 90          | 56          | 30         | 10         | 16        | 34         |          | 34          |             |           |             | 3         | 4           |           |
| ОК.18                                                         | Устаткування                                                     | 3         |           |          |          | 4          | 120         | 60          | 30         | 30         |           | 30         | 30       | 60          |             |           | 2           | 2         | 2           | 2         |
| ОК.19                                                         | Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі |           | 4         |          |          | 3          | 90          | 36          | 20         | 16         |           | 54         |          | 54          |             |           |             |           | 3           | 3         |
| ОК.20                                                         | Гігієна і санітарія в готельно-ресторанньому господарстві        |           | 2         |          |          | 3          | 90          | 48          | 30         | 18         |           | 42         |          | 42          |             |           | 3           | 3         |             |           |
| ОК.21                                                         | Бухгалтерський облік                                             |           | 4         |          |          | 3          | 90          | 48          | 22         | 26         |           | 42         |          | 42          |             |           |             |           | 3           | 4         |
| ОК.22                                                         | Товарознавство харчової продукції                                | 1         |           |          |          | 3          | 90          | 32          | 22         | 10         |           | 28         | 30       | 58          | 3           | 2         |             |           |             |           |
| ОК.23                                                         | Вступ до фаху                                                    |           | 1         |          |          | 3          | 90          | 30          | 16         | 14         |           | 60         |          | 60          | 3           | 2         |             |           |             |           |
| <b>1.3. Практична підготовка</b>                              |                                                                  |           |           |          |          |            |             |             |            |            |           |            |          |             |             |           |             |           |             |           |
| ОК.24                                                         | Навчальна практика                                               |           | 2         |          |          | 4,5        | 135         |             |            |            |           | 135        |          | 135         |             |           | 4,5         |           |             |           |
| ОК.25                                                         | Технологічна практика                                            |           | 3         |          |          | 7,5        | 225         |             |            |            |           | 225        |          | 225         |             |           |             | 7,5       |             |           |
| ОК.26                                                         | Виробнича практика                                               |           | 4         |          |          | 7,5        | 225         |             |            |            |           | 225        |          | 225         |             |           |             |           | 7,5         |           |
| <b>1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>    |                                                                  |           |           |          |          |            |             |             |            |            |           |            |          |             |             |           |             |           |             |           |
| ОК.27                                                         | Кваліфікаційний іспит                                            |           |           |          |          | 1          | 30          |             |            |            |           |            |          | 30          |             |           |             |           | 1           |           |
| <b>Всього</b>                                                 |                                                                  | <b>11</b> | <b>19</b> | <b>1</b> |          | <b>108</b> | <b>3240</b> | <b>1318</b> | <b>532</b> | <b>690</b> | <b>96</b> |            |          | <b>2052</b> | <b>27</b>   | <b>20</b> | <b>27</b>   | <b>21</b> | <b>27</b>   | <b>23</b> |
| <b>2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)</b> |                                                                  |           |           |          |          |            |             |             |            |            |           |            |          |             |             |           |             |           |             |           |
| 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         |
| <b>Всього</b>                                                 |                                                                  | <b>0</b>  | <b>4</b>  | <b>0</b> |          | <b>12</b>  | <b>360</b>  | <b>120</b>  | <b>64</b>  | <b>56</b>  | <b>0</b>  | <b>240</b> |          | <b>240</b>  | <b>3</b>    | <b>2</b>  | <b>3</b>    | <b>2</b>  | <b>3</b>    | <b>3</b>  |
| <b>Загальна кількість</b>                                     |                                                                  | <b>11</b> | <b>23</b> | <b>1</b> | <b>0</b> | <b>120</b> | <b>3600</b> | <b>1438</b> | <b>596</b> | <b>746</b> | <b>96</b> | <b>240</b> | <b>0</b> | <b>2292</b> | <b>30,0</b> | <b>22</b> | <b>30,0</b> | <b>23</b> | <b>30,0</b> | <b>24</b> |
| Кількість екзаменів                                           |                                                                  |           |           |          |          |            |             |             |            |            |           |            |          |             | 3           |           | 2           |           | 4           | 2         |
| Кількість заліків                                             |                                                                  |           |           |          |          |            |             |             |            |            |           |            |          |             | 5           |           | 6           |           | 3           | 7         |
| 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 освітній компонент, виділені окремою колонкою і зараховуються до годин самостійної роботи з освітнього компонента.
7. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
8. 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 №10 від 02.06.2025 р.), та введеної в дію з 01.09.2025 р. (наказ №14 від 03.06.2025 р.) зі змінами, затвердженими 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 ІЛ'ЯШЕНКО

Завідувач відділення

  
(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії

  
(підпис)

Оксана ЄРМОЛЕНКО