

Педагогічної ради ВСП "ФКЕТ
НУ "Чернігівська політехніка"

№1

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



Юдімила ІЛЛЯШЕНКО

середня 2026 року

Самое интересное, что в этом случае не имеет значения, какой из них был первым.

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

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																	Е	К	К																			Е	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II	П	П	П	П	П															Е	Е	К													Е	Е	П	П	П	П	А											

ДА - Державна атестація

IV. АТЕСТАЦІЯ

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестацій	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

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	2	3	4,5
Технологічна	3	5	7,5
Виробнича	4	5	7,5

Форма атестації (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит)	Семестр
Кваліфікаційний іспит	4

У. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг			Кількість годин															
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	ЗОП к-ть годин	ФМБ за навчальним планом		Всього	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	
										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		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		2			3	90	60	20	40		30		30	1,5	2	1,5	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							
ОК.9	Основи національного спротиву		2			3	90	60	36	24		30		30	1,5	2	1,5	2					
1.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																							
ОК.10	Організація обслуговування в готелях	3		4		5,5	165	78	38	40		57	30	87			2	2	1,5	2	2	1	
ОК.11	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*	2				4	120	68	34	34		22	30	52			4	3					
ОК.12	Кейтеринг		3			3	90	30	16	14		60		60					3	2			
ОК.13	Організація ресторанного господарства	1				4	120	40	20	20		50	30	80	4	3							
ОК.14	Організація готельного господарства	1				4	120	40	20	20		50	30	80	4	3							
ОК.15	Економіка підприємства	3				5	150	56	22	34		64	30	94					5	4			
ОК.16	Управління якістю продукції та послуг		4			3	90	48	30	18		42		42							3	4	

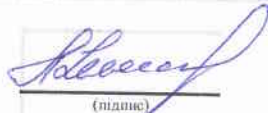
ОК.17	Менеджмент і маркетинг в сфері гостинності*		2			3	90	40	20	20		50		50			3	2				
ОК.18	Технологія виробництва кулінарної продукції	2	1			5,5	165	86	36	20	30	49	30	79	4	2	1,5	3				
ОК.19	Кухні країн світу	4				3,5	105	48	18	10	20	27	30	57							3,5	4
ОК.20	Барна справа		3			3	90	56	30	10	16	34		34					3	4		
ОК.21	Устаткування	3				4	120	60	30	30		30	30	60					4	4		
ОК.22	Інформаційні системи та цифрові технології в готельно-ресторанній	4				4	120	48	28	20		42	30	72							4	4
ОК.23	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві		2			3	90	36	20	16		54		54			3	2				
ОК.24	Бухгалтерський облік		4			3	90	48	22	26		42		42							3	4
ОК.25	Вступ до фаху		1			3	90	30	16	14		60		60	3	2						
1.3. Практична підготовка																						
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	
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																						
ОК.27	Кваліфікаційний іспит					1	30							30							1	
Всього		11	19	1		108	3370	1336	546	724	66			2034	27	22	27	22	27	21	27	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	3
Загальна кількість		11	23	1	0	120	3600	1456	610	780	66	240	0	2274	30	24	30	24	30	24	30	24
Кількість екзаменів															2		2		3		3	
Кількість заліків															6		8		4		4	
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 освітнього компонента.
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, затвердженій педагогічною радою (протокол №1 від 26.08.2026 р.), та введеної в дію з 01.09.2026 р. (наказ №29 від 26.09.2026 р.)

Заступник директора з навчальної роботи


(підпис)

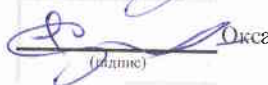
Людмила ІЛ'ЯШЕНКО

Завідувач відділення


(підпис)

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії


(підпис) Оксана Єрмоленко