ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Полтавського університету економіки і торгівлі

Олексій НЕСТУЛЯ

05 червня 2026 року

Міністерство освіти і науки України

Полтавський фаховий коледж Полтавського університету економіки і торгівлі

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма **"Ритейл"**
Галузь знань **D Бізнес, адміністрування та право**
Спеціальність **D7 Торгівля**

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація:
фаховий молодший бакалавр з торгівлі
Термін навчання **2 роки 10 місяців** на основі **БСО**

Форма здобуття фахової передвищої освіти **денна**
Рік вступу **2026**

І. Графік навчального процесу

ІІ. Зведені дані по бюджету часу

| Курс | Вересень | | | | Жовтень | | | | Листопад | | | | Грудень | | | | Січень | | | | Лютий | | | | Березень | | | | Квітень | | | | Травень | | | | Червень | | | | Липень | | | | Серпень | | | | Курси | Теоретичне навчання | Семестровий контроль | Практики: Навчальна | Практики: виробнича | Практики: переддипломна | Атестація здобувачів фахової передвищої освіти | Канікули | Всього тижнів у навчальному році |
|---|---|---

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти / навчального предмета	Розподіл по семестрах			Загальний обсяг		Кількість годин						Розподіл по курсах та семестрах															
							Аудиторних				Підготовка до екзамену	Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
								В тому числі					1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр	
													17 тижнів		23 тижні		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Години	Всього	Лекцій	Лабораторні, практичні	Семінари			Години на тиждень	Кредити / години	Години на тиждень	Кредити / години	Години на тиждень	Кредити / години	Години на тиждень	Кредити / години	Години на тиждень	Кредити / години	Години на тиждень	Кредити / години	Години на тиждень	Кредити / години	Години на тиждень	Кредити / години
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
За освітньо-професійною програмою																												
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ОК 01	Ділова українська мова*		4		3	90	30	10	20			60							2	3								
ОК 02	Іноземна мова*		3,4		5	150	50		50			100					2	3	2	2								
ОК 03	Хімія*		3		3	90	30	12	18			60					2	3										
ОК 04	Методи хімічного аналізу*		4		3	90	30	12	18			60							2	3								
ОК 05	Безпека життєдіяльності та охорона праці*		3		3	90	30	12	18			60					2	3										
ОК 06	Тренінг: Моя громадянська позиція*		3		3	90	30		30			60					2	3										
ОК 07	Сучасні інформаційні та комунікаційні технології*		3		3	90	30	12	18			60					2	3										
ОК 08	Фізичне виховання*		3,4		3	90	32		32			58					1	1,5	1	1,5								
	Разом				*26*	*780*	*262*	*58*	*204*			*518*					*11*	*16,5*	*7*	*9,5*								
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 09	Вступ до ритейлу*	3			5	150	50	18	32		30	70					3	5										
ОК 10	Психологія продажів та управління клієнтським сервісом*	4			5	150	50	18	32		30	70							3	5								
ОК 11	Основи логістики*		4		5	150	50	18	32			100							3	5								
ОК 12	Організація торгівлі*	3			5	150	50	18	32		30	70					3	5										
ОК 13	Сенсорний аналіз*	4			5	150	50	18	32		30	70							3	5								
ОК 14	Товарознавство (теоретичні основи)*	4			5	150	50	18	32		30	70							3	5								
ОК 15	Основи електронної комерції		6		5	150	60	20	40			90											4	5				
ОК 16	Організація продажів і мерчендайзинг	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 17	Основи товарної політики		6		5	150	60	20	40			90											4	5				
ОК 18	Технології зберігання товарів	6			5	150	60	20	40		30	60											4	5				
ОК 19	Товарознавство	6			5	150	60	20	40		30	60											4	5				
ОК 20	Товарні аспекти якості продукції		5		5	150	60	20	40			90									4	5						
ОК 21	Основи обліку, оподаткування та страхування	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 22	Ринок і ресурси товарів	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
	Разом				*70*	*2100*	*780*	*268*	*512*		*300*	*1020*					*6*	*10*	*12*	*20*	*16*	*20*	*16*	*20*				
	Практична підготовка																											
ОК 23	Виробнича практика*		4,6		8	240						240								4				4				
	Разом				*8*	*240*						*240*								*4*				*4*				
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 24	Кваліфікаційний іспит				1	30						30												1				
	Разом				*1*	*30*						*30*												*1*				
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																											
	Вибір з каталогу освітніх компонентів																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
ВК 1	Вибірковий освітній компонент		5		5	150	60	20	40			90									4	5						
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ВК 2	Вибірковий освітній компонент		5		5	150	60	20	40			90									4	5						
ВК 3	Вибірковий освітній компонент		6		5	150	60	20	40			90											4	5				
	Разом за вибором здобувача				*15*	*450*	*180*	*60*	*120*			*270*									*8*	*10*	*4*	*5*				
	Всього за навчальним планом				**120**	**3600**	**1222**	**386**	**836**		**300**	**2078**					**17**	**26,5**	**19**	**33,5**	**24**	**30**	**20**	**30**				
	Разом (тижневе навантаження)																17		19		24		20					
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	8		8		6		5				
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																	16				11						
	Всього курсових робіт (проєктів)																											
	Всього екзаменів, заліків	10	19																									
* інтегровані освітні компоненти / аудиторні години, визначені за програмою профільної середньої освіти																												
** години (для навчальних предметів профільної середньої освіти)																												

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

	Кабінети		Лабораторії		Майстерні
1	Кабінети іноземної мови	1	Лабораторія процесів і апаратів харчових виробництв	1	
2	Лігафонний кабінет	2	Лабораторія фізичної та колоїдної хімії	2	
3	Кабінет «Центр України»	3	Лабораторія хімічних методів дослідження сировини	3	
4	Кабінет інноваційних технологій навчання	4	Лабораторія процесів і апаратів харчових виробництв	4	
5	Спеціалізований кабінет з менеджменту	5		5	
6	Кабінет «Грузинський культурно-освітній центр»	6		6	
7	Кабінет експертизи якості надання послуг в готельно-ресторанній	7		7	
	індустрії	8		8	
8		9		9	
9		10		10	
10		11		11	
11		12		12	
12		13		13	
13		14		14	
14		15		15	

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Ритейл", затвердженої Вченою радою ПУЕТ (протокол від 05 червня 2026 року № 8) та введеної в дію від 05 червня 2026 року (наказ від 05 червня 2026 року № 127-Н)

Навчальний план затверджено Вченою радою ПУЕТ (протокол від 05 червня 2026 року № 8) та введено в дію від 01 вересня 2026 року (наказ від 05 червня 2026 року № 127-Н)