ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Полтавського університету економіки і торгівлі
_____ Олексій НЕСТУЛЯ
30 січня 2025 року

Міністерство освіти і науки України

Полтавський фаховий коледж Полтавського університету економіки і торгівлі

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма **"Готельно-ресторанна справа"**
Галузь знань **J Транспорт та послуги**
Спеціальність **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація:
фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Термін навчання **1 рік 10 місяців** на основі **ПЗСО**

Форма здобуття фахової передвищої освіти **денна**
Рік вступу **2025**

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: технологічна	Практики: Переддипломна	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
	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	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31								
	7	14	21		IX 5 X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	XII 4 I	11	18	25	II	8	15	22	III	8	15	22	29	IV	13	20	27	V	10	17	24	31	VI	12	19	26	VIII	9	16	23	30	VIII								
	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										
I	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	С	К	К	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	С	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	I	32	2		5				13	52
II	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	С	С	К	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	С	С	Т	Т	Т	А	А	А										II	32	4		3		3	1	43
																																																Всього	64	6		8		3	14	95

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Виробнича практика	2	5	6
Виробнича практика	4	3	4

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	4	1

. Теоретичне навчання
Т Технологічна практика
А Атестація здобувачів фахової передвищої освіти
П Навчальна практика
С Семестровий контроль
К Канікули
ПП Переддипломна практика

4. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти / навчального предмета	Розподіл по семестрах: Екзамени	Заліки	Курсові проєкти (роботи)	Загальний обсяг: Кредитів ЄКТС	Години	Кількість годин: Аудиторних: Всього	В тому числі: Лекції	Лабораторні, практичні	Семінари	Підготовка до екзамену	Самостійна робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	За освітньо-професійною програмою											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності											
ОК 01	Ділова українська мова		2		3	90	30	10	20			60
ОК 02	Іноземна мова		1,2		5	150	50		50			100
ОК 03	Тренінг: Моя громадянська позиція		1		3	90	30		30			60
ОК 04	Фізичне виховання		1,2		3	90	32		32			58
	Разом				*14*	*420*	*142*	*10*	*132*			*278*
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності											
ОК 05	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		2		5	150	50	18	32			100
ОК 06	Організація клінінгового обслуговування		2		5	150	50	18	32			100
ОК 07	Організація готельного обслуговування	2			5	150	50	18	32		30	70
ОК 08	Основи туризмознавства		1		5	150	50	18	32			100
ОК 09	Основи культури гостинності і споживання їжі	1			5	150	50	18	32		30	70
ОК 10	Основи готельної індустрії	1			5	150	50	18	32		30	70
ОК 11	Ресторани в готельній індустрії	4			5	150	60	20	40		30	60
ОК 12	Основи барної справи	3			5	150	60	20	40		30	60
ОК 13	Основи стандартизації та сертифікації якості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі	3			5	150	60	20	40		30	60
ОК 14	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	4			10	300	120	40	80		30	150
ОК 15	Основи ресторанного обслуговування	3			5	150	60	20	40		30	60
ОК 16	Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3			5	150	60	20	40		30	60
ОК 17	Практикум з комп'ютерних технологій в готельному бізнесі		2		5	150	50		50			100
ОК 18	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	4			5	150	60	20	40		30	60
ОК 19	Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	1			5	150	50	18	32		30	70
	Разом				*80*	*2400*	*880*	*286*	*594*		*330*	*1190*
	Практична підготовка											
ОК 23	Виробнича практика		2,4		10	300						300
	Разом				*10*	*300*						*300*
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти											
ОК 24	Кваліфікаційний іспит				1	30						30
	Разом				*1*	*30*						*30*

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти / навчального предмета	Розподіл по курсах та семестрах: I курс: 1 семестр: 16 тижнів: Години на тиждень	Кредити / години	2 семестр: 16 тижнів: Години на тиждень	Кредити / години	II курс: 3 семестр: 16 тижнів: Години на тиждень	Кредити / години	4 семестр: 16 тижнів: Години на тиждень	Кредити / години	III курс: 5 семестр: 16 тижнів: Години на тиждень	Кредити / години	6 семестр: 16 тижнів: Години на тиждень	Кредити / години	IV курс: 7 семестр: 16 тижнів: Години на тиждень	Кредити / години	8 семестр: 16 тижнів: Години на тиждень	Кредити / години
1	2	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			2	3												
ОК 02	Іноземна мова	2	3	2	2												
ОК 03	Тренінг: Моя громадянська позиція	2	3														
ОК 04	Фізичне виховання	1	1,5	1	1,5												
	Разом	*5*	*7,5*	*5*	*6,5*												
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																
ОК 05	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці			3	5												
ОК 06	Організація клінінгового обслуговування			3	5												
ОК 07	Організація готельного обслуговування			3	5												
ОК 08	Основи туризмознавства	3	5														
ОК 09	Основи культури гостинності і споживання їжі	3	5														
ОК 10	Основи готельної індустрії	3	5														
ОК 11	Ресторани в готельній індустрії							4	5								
ОК 12	Основи барної справи					4	5										
ОК 13	Основи стандартизації та сертифікації якості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі					4	5										
ОК 14	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди							8	10								
ОК 15	Основи ресторанного обслуговування					4	5										
ОК 16	Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу					4	5										
ОК 17	Практикум з комп'ютерних технологій в готельному бізнесі			3	5												
ОК 18	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю							4	5								
ОК 19	Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	3	5														
	Разом	*12*	*20*	*12*	*20*	*16*	*20*	*16*	*20*								
	Практична підготовка																
ОК 23	Виробнича практика				6				4								
	Разом				*6*				*4*								
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																
ОК 24	Кваліфікаційний іспит								1								
	Разом								*1*								

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти / навчального предмета	Розподіл по семестрах			Загальний обсяг		Кількість години						Розподіл по курсах та семестрах															
								Аудиторних					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	
													16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові проєкти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекції	Лабораторні, практичні	Семінари	Підготовка до екзамену	Самостійна робота	Годин на тиждень	Кредитів / годин	Годин на тиждень	Кредитів / годин	Годин на тиждень	Кредитів / годин	Годин на тиждень	Кредитів / годин	Годин на тиждень	Кредитів / годин	Годин на тиждень	Кредитів / годин	Годин на тиждень	Кредитів / годин	Годин на тиждень	Кредитів / годин
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
	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		3		5	150	60	20	40			90					4	5										
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ВК 2	Вибірковий освітній компонент		3		5	150	60	20	40			90					4	5										
ВК 3	Вибірковий освітній компонент		4		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**	**1202**	**356**	**846**		**330**	**2068**	**17**	**27,5**	**17**	**32,5**	**24**	**30**	**20**	**30**								
	Разом (тижневе навантаження)												17		17		24		20									
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр													7		7		6		4								
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік												14				10											
	Всього курсових робіт (проєктів)																											
	Всього екзаменів, заліків	11	15																									

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

	Кабінети		Лабораторії		Майстерні
1	Кабінети іноземної мови	1	Лабораторія інноваційних технологій в ресторанному господарстві	1	
2	Лігафонний кабінет	2	Лабораторія процесів і апаратів харчових виробництв	2	
3	Кабінет «Центр України»	3		3	
4	Кабінет експертизи якості надання послуг в готельно-ресторанній	4		4	
	індустрії	5		5	
6	Спеціалізований кабінет з менеджменту	6		6	
7		7		7	
8		8		8	
9		9		9	
10		10		10	
11		11		11	
12		12		12	
13		13		13	
14		14		14	
15		15		15	

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа", затвердженої Вченою радою ПУЕТ (протокол від 29 січня 2025 року № 1) та введеної в дію від 29 січня 2025 року (наказ від 29 січня 2025 року № 35-Н)

Навчальний план затверджено Вченою радою ПУЕТ (протокол від 29 січня 2025 року № 1) та введено в дію від 01 вересня 2025 року (наказ від 29 січня 2025 року № 35-Н)