ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Полтавського університету економіки і торгівлі
_____ Сергій ТАРКУША
26 серпня 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 **2 роки 10 місяців** на основі **БСО**

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

I. Графік навчального процесу

II. Зведені дані по бюджету часу

| Курс | Вересень | | | | Жовтень | | | | Листопад | | | | Грудень | | | | Січень | | | | Лютий | | | | Березень | | | | Квітень | | | | Травень | | | | Червень | | | | Липень | | | | Серпень | | | | Курси | Теоретичне навчання | Семестровий контроль | Практика: Навчальна | Практика: технологічна | Практика: 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						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 проєкти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекцій	Лабораторні, практичні	Семінари	Підготовка до екзамену	Самостійна робота	Годин на тиждень	Кредити / години	Годин на тиждень	Кредити / години	Годин на тиждень	Кредити / години	Годин на тиждень	Кредити / години	Годин на тиждень	Кредити / години	Годин на тиждень	Кредити / години	Годин на тиждень	Кредити / години	Годин 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	Тренінг: Моя громадянська позиція*		3		3	90	30		30			60					2	3										
ОК 04	Фізичне виховання*		3,4		3	90	32		32			58					1	1,5	1	1,5								
ОК 05	Основи національного спротиву		3		3	90	60	36	24			30					5	3										
	Разом				*17*	*510*	*202*	*46*	*156*			*308*					*10*	*10,5*	*5*	*6,5*								
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 06	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*		4		5	150	50	18	32			100							3	5								
ОК 07	Організація клінінгового обслуговування*		4		5	150	50	18	32			100							3	5								
ОК 08	Організація готельного обслуговування*	4			5	150	50	18	32		30	70							3	5								
ОК 09	Основи туризмознавства*		3		5	150	50	18	32			100					3	5										
ОК 10	Основи культури гостинності і споживання їжі*	3			5	150	50	18	32		30	70					3	5										
ОК 11	Основи готельної індустрії*	3			5	150	50	18	32		30	70					3	5										
ОК 12	Ресторани в готельній індустрії	6			5	150	60	20	40		30	60											4	5				
ОК 13	Основи барної справи	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 14	Основи стандартизації та сертифікації якості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 15	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	6			5	150	60	20	40		30	60											4	5				
ОК 16	Основи ресторанного обслуговування	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 17	Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 18	Практикум з комп'ютерних технологій в готельному бізнесі		6		5	150	50		50			100											3	5				
ОК 19	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	6			5	150	60	20	40		30	60											4	5				
ОК 20	Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах*	4			5	150	50	18	32		30	70							3	5								
	Разом				*75*	*2250*	*820*	*266*	*554*		*330*	*1100*					*9*	*15*	*12*	*20*	*16*	*20*	*15*	*20*				
	Практична підготовка																											
ОК 21	Виробнича практика*		4,6		12	360						360								8				4				
	Разом				*12*	*360*						*360*								*8*				*4*				
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 22	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**	**1202**	**372**	**830**		**330**	**2068**					**19**	**25,5**	**17**	**34,5**	**24**	**30**	**19**	**30**				
	Разом (тижневе навантаження)																19		17		24		19					
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																	7		7		6		5				
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік																	14				11						
	Всього курсових робіт (проєктів)																											
	Всього екзаменів, заліків	11	16																									
* 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 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 28 серпня 2026 року № 13) та введеної в дію від 28 серпня 2026 року (наказ від 28 серпня 2026 року № 181-Н)

Навчальний план затверджено Вченою радою ПУЕТ (протокол від 28 серпня 2026 року № 13) та введено в дію від 01 вересня 2026 року (наказ від 28 серпня 2026 року № 181-Н)