ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Полтавського університету економіки і торгівлі



Олексій НЕСТУЛЯ

05 червня 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 **2026**

I. Графік навчального процесу

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				Курси
	1	7	14	20	28 IX 4 X	5	12	19	26 X 1 XI	2	9	16	23	30 XI 6 XII	7	14	21	28 XII 3 I	4	11	18	24	31	1	8	15	22	29 III 4 IV	5	12	19	26 IV 2 V	3	10	17	24	31 V 6 VI	7	14	21	28 VI 4 VI	5	12	19	26 VII 1 VIII	2	9	16	23	30	
	6	13	20			11	18	25		8	15	22	29		13	20	27		10	17	24	31		7	14	21	28		11	18	25		9	16	23	30		13	20	27		11	18	25		8	15	22	29	31	
	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	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	К	К	К	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	К	К	К	К	К	К	К	К	К	I
II	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	К	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	ДП	ДП	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	II
III	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	С	С	К	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	С	С	Т	Т	Т	А	А	А										III

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика: Навчальна	Практика: технологічна	Практика: Переддипломна	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
I	40						12	52
II	37			5		2	8	52
III	32	4		3		3	1	43
Всього	109	4		8		5	21	147

II. Зведені дані по бюджету часу

2. Практична підготовка

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

3. Державна підсумкова атестація

Форми атестації	Назва предмета*	Семестр
НМТ	Українська мова	4
НМТ	Математика	4
НМТ	Історія України	4
НМТ	Предмет на вибір здобувача	4

* Предмети відповідно законодавства

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестація	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	6	1

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

5. 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: Всього	Аудиторних: 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
	Обов'язкові освітні компоненти навчального плану											
	За програмою профільної середньої освіти											
	Базові предмети											
1	Українська мова						140					
2	Українська література						140					
3	Зарубіжна література						70					
4	Іноземна мова						140					
5	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс)						210					
6	Громадянська освіта						70					
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)						210					
8	Природні науки (експериментальний інтегрований курс)						280					
	8.1. Фізика і астрономія						110					
	8.2. Біологія і екологія						70					
	8.3. Географія						50					
	8.4. Хімія						50					
9	Фізична культура						210					
10	Захист України						105					
	Профільні предмети і спеціальні курси											
11	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*						50	18	32			
12	Ділова українська мова*						30	10	20			
13	Іноземна мова*						50		50			
14	Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах*						50	18	32			
15	Організація готельного обслуговування*						50	18	32			
16	Організація клінінгового обслуговування*						50	18	32			
17	Основи готельної індустрії*						50	18	32			
18	Основи культури гостинності і споживання їжі*						50	18	32			
19	Основи туризмознавства*						50	18	32			
20	Практикум з комп'ютерних технологій в готельному бізнесі*						50	18	32			
21	Тренінг: Моя громадянська позиція*						30		30			
22	Фізичне виховання*						32		32			
23	Виробнича практика*						190					
	Вибірково-обов'язкові предмети											
24	Інформатика						105		105			
25	Технології						105		105			
	Додаткові години на окремі базові предмети, факультативи курси, індивідуальні заняття**						143					
	Всього профільної середньої освіти						**2660**	**154**	**598**			

Розподіл по курсах та семестрах	I курс				II курс				III курс				IV курс			
	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр	
	17 тижнів		23 тижні		17 тижнів		20 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів	
	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
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	
2	34	2	46	2	30	2	30									
2	34	2	46	2	30	2	30									
2	34	2	36													
2	34	2	46	2	36	2	24									
3	60	4	90	2	30	2	30									
2	34	2	36													
3	50	3	68	3	44	3	48									
2	34	3	76													
2	34	2	36													
2	30	1	20													
1	20	2	30													
3	54	4	92	2	32	2	32									
2	34	3	71													
						3	50									
						1	30									
				2	36	1	24									
				3	50											
						3	50									
						3	50									
				3	50											
				3	50											
						3	50									
				1	30											
				1	16	1	16									
				6	105											
						5	105									
28	486	32	693	35	589	33	569									

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	Лекції	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	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								
	Разом				*14*	*420*	*142*	*10*	*132*			*278*					*5*	*7,5*	*5*	*6,5*								
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
ОК 05	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*		4		5	150	50	18	32			100							3	5								
ОК 06	Організація клінінгового обслуговування*		4		5	150	50	18	32			100							3	5								
ОК 07	Організація готельного обслуговування*	4			5	150	50	18	32		30	70							3	5								
ОК 08	Основи туризмознавства*		3		5	150	50	18	32			100					3	5										
ОК 09	Основи культури гостинності і споживання їжі*	3			5	150	50	18	32		30	70					3	5										
ОК 10	Основи готельної індустрії*	3			5	150	50	18	32		30	70					3	5										
ОК 11	Ресторани в готельній індустрії	6			5	150	60	20	40		30	60											4	5				
ОК 12	Основи барної справи	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 13	Основи стандартизації та сертифікації якості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 14	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	6			10	300	120	40	80		30	150											8	10				
ОК 15	Основи ресторанного обслуговування	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 16	Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5			5	150	60	20	40		30	60									4	5						
ОК 17	Практикум з комп'ютерних технологій в готельному бізнесі*		4		5	150	50		50			100							3	5								
ОК 18	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	6			5	150	60	20	40		30	60											4	5				
ОК 19	Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах*	3			5	150	50	18	32		30	70					3	5										
	Разом				*80*	*2400*	*880*	*286*	*594*		*330*	*1190*					*12*	*20*	*12*	*20*	*16*	*20*	*16*	*20*				
	Практична підготовка																											
ОК 23	Виробнича практика*		4,6		10	300						300								6				4				
	Разом				*10*	*300*						*300*								*6*				*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**	**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 (проектів)																											
	Всього екзаменів, заліків	11	15																									

* 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 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)