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 **1 рік 10 місяців** на основі **ПЗСО**

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			Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
	1	7	14	20 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	25	1	8	15	22	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	7	14	21	28		11	18	25		9	16	23	30		13	20	27		11	18	25		8	15	22	29	31			Навчальна	технологічна	Переддипломна			
	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	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 атестація	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			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	
													16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекції	Лабораторні, практичні	Семінари			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		2		3	90	30	10	20			60			2	3												
ОК 02	Іноземна мова		1,2		5	150	50		50			100	2	3	2	2												
ОК 03	Тренінг: Моя громадянська позиція		1		3	90	30		30			60	2	3														
ОК 04	Фізичне виховання		1,2		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		2		5	150	50	18	32			100			3	5												
ОК 06	Організація клінінгового обслуговування		2		5	150	50	18	32			100			3	5												
ОК 07	Організація готельного обслуговування	2			5	150	50	18	32		30	70			3	5												
ОК 08	Основи туризмознавства		1		5	150	50	18	32			100	3	5														
ОК 09	Основи культури гостинності і споживання їжі	1			5	150	50	18	32		30	70	3	5														
ОК 10	Основи готельної індустрії	1			5	150	50	18	32		30	70	3	5														
ОК 11	Ресторани в готельній індустрії	4			5	150	60	20	40		30	60							4	5								
ОК 12	Основи барної справи	3			5	150	60	20	40		30	60					4	5										
ОК 13	Основи стандартизації та сертифікації якості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі	3			5	150	60	20	40		30	60					4	5										
ОК 14	Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	4			10	300	120	40	80		30	150							8	10								
ОК 15	Основи ресторанного обслуговування	3			5	150	60	20	40		30	60					4	5										
ОК 16	Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3			5	150	60	20	40		30	60					4	5										
ОК 17	Практикум з комп'ютерних технологій в готельному бізнесі		2		5	150	50		50			100			3	5												
ОК 18	Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	4			5	150	60	20	40		30	60							4	5								
ОК 19	Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	1			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		2,4		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*								

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти / навчального предмета	Розподіл по семестрах			Загальний обсяг		Кількість години						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	
													16 тижнів		16 тижнів		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			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
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 (проектів)																											
	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 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)