ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Полтавського університету економіки і торгівлі
Олексій НЕСТУЛЯ
05 червня 2020 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 **заочна**
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 | Самостійне навчання | Настановні сесії | Заліково-екзаменаційна сесія | Практика | | | 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					
		Екзамени	Заліки	Курсові проєкти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекції	Лабораторні, практичні	Семінари	Підготовка до екзамену	Самостійна робота	Настановні заняття (лекції)	Настановні заняття (лабораторні, практичні, семінарські)	Контрольні роботи	Настановні заняття (лекції)	Настановні заняття (лабораторні, практичні, семінарські)	Контрольні роботи	Настановні заняття (лекції)	Настановні заняття (лабораторні, практичні, семінарські)	Контрольні роботи	Настановні заняття (лекції)	Настановні заняття (лабораторні, практичні, семінарські)	Контрольні роботи	Настановні заняття (лекції)	Настановні заняття (лабораторні, практичні, семінарські)	Контрольні роботи	Настановні заняття (лекції)	Настановні заняття (лабораторні, практичні, семінарські)	Контрольні роботи	Настановні заняття (лекції)	Настановні заняття (лабораторні, практичні, семінарські)	Контрольні роботи	Настановні заняття (лекції)	Настановні заняття (лабораторні, практичні, семінарські)	Контрольні роботи
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
	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	12	8	4			138							8	4	1																
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																			
ВК 2	Вибірковий освітній компонент		3		5	150	12	8	4			138							8	4	1																
ВК 3	Вибірковий освітній компонент		4		5	150	12	8	4			138										8	4	1													
	Разом за вибором здобувача				***15***	***450***	***36***	***24***	***12***			***414***							***16***	***8***	***2***	***8***	***4***	***1***													
	Всього за навчальним планом				**120**	**3600**	**256**	**152**	**104**		**330**	**3014**	**34**	**28**	**7**	**30**	**32**	**7**	**48**	**24**	**6**	**40**	**20**	**4**													
	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-ресторанні	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)