ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Полтавського університету економіки і торгівлі
_____ Сергій ПАРКУША
"29" 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 **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: Навчальна | Практики: виробнича | Практики: 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	
													16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів		16 тижнів	
		Екзамени	Заліки	Курові проекти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Лекцій	Лабораторні, практичні	Семінарів	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**	**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 (проектів)																											
	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)