Форма № Н- 3.01

Затверджую
ТВО Директора
Л. Ляпкіна
(підпис) Торгівлі та підприємства
"30" серпня 2026 року
(дата)

Міністерство освіти і науки України

ТОВ "Фаховий передвищий коледж "Оптіма"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Освітньо-професійна програма: **Готельно-ресторанна справа**

Галузь знань: **J Транспорт та послуги**

Спеціальність: **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**

Спеціалізація:

Форми здобуття фахової передвищої освіти: **денна**

Рік вступу: **2026**

Освітньо-професійний ступень: **фаховий молодший бакалавр**

Освтня кваліфікація: **фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**

Професійна кваліфікація:

Термін навчання: **2 р. 10 м** на основі базова середня освіта

I. Графік освітнього процесу

Курси	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень					Серпень			
	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
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	пн	пн	пн	пн	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	пв	пв	пв	пв	А	А									

ПОЗНАЧЕННЯ:

Т - Теоретичне навчання; К - Канікули; С - Сесія; пн - Навчальна практика; пв - Виробнича практика; А - Державна атестація;

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Канікули	Сесія	Навчальна практика	Виробнича практика	Державна атестація	Всього
1	40	12					52
2	40	12					52
3	28	2	3	4	4	2	43
Разом	108	26	3	4	4	2	147

III. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика	5	4
Виробнича практика	6	4

IV. ДЕРЖАВНА ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Назва предмета*	Семестр
ПМТ		

*Предмети відповідно до законодавства

V. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації	Семестр	Кредити ECTS
Кваліфікаційний іспит	6	2

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і семестрами					
				Курсові				Аудиторних					I курс		II курс		III курс	
									у тому числі				Семестри					
		Екзамени	Заліки	проекти	роботи		Загальний обсяг	Всього	Лекції	Практичні Семінари	Лабораторні	Самостійна робота	1	2	3	4	5	6
													Кількість тижнів в семестрі					
													17	23	17	23	11	17
1. Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																		
1.1. За освітньою програмою профільної середньої освіти																		
1.1.1	Українська мова		1,2,3,4				140	140		140			2	2	2	2		
1.1.2	Українська література		1,2,3,4				140	140	140				1	2	2	2		
1.1.3	Іноземна мова		1,2,3,4				140	140		140			2	2	2	2		
1.1.4	Зарубіжна література		1,2				70	70	70				2	2				
1.1.5	Історія України		1,2,3				105	105	105				2	2	1			
1.1.6	Всесвітня історія		3,4				70	70	70						2	2		
1.1.7	Громадянська освіта		1,2				70	70	70				1	2				
1.1.8	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)		1,2,3,4				210	210	78	132			3	2	4	2		
1.1.9	Географія		1,2				88	88	88				2	2				
1.1.10	Фізика і астрономія		1,2,3,4				211	211	245				4	2	3	2		
1.1.11	Хімія		1,2				122	122	122				2	4				
1.1.12	Біологія і екологія		1,2				140	140	140				3	4				
1.1.13	Фізична культура		1,2,3,4				210	210		156		54	2	2	2	2		
1.1.14	Захист України		1,2				105	105	74	31			4	2				
	Всього:	**0**	**41**	**0**	**0**	**0**	**1821**	**1821**	**1202**	**599**	**0**	**54**	**30**	**30**	**18**	**14**	**0**	**0**
1.2. Вибірково-обов'язкові предмети																		
1.2.1	Інформатика		1,2				138	138		138			3	4				
	Всього:	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**138**	**138**	**0**	**138**	**0**	**0**	**3**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**
1.3. Профільні предмети																		
1.3	Технології: (Кулінарія)																	
1.3.1	Вступ до фаху. Фізіологія та естетика харчування*		3				68	68	48	20					4			
1.3.2	Товарознавство харчових продуктів*		3				34	34	22	12					2			
1.3.3	Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів*		3				51	51	32	19					3			
1.3.4	Технології продукції ресторанної галузі (Технології приготування страв)*		3,4				186	186	126	60					6	4		
1.3.5	Ціноутворення в закладах ГРС (Основи калькуляції та обліку. Контроль якості продукції)*		4				84	84	46	38						4		
	Всього:	**1**	**6**	**0**	**0**	**0**	**423**	**423**	**274**	**149**	**0**	**0**	**0**	**0**	**15**	**8**	**0**	**0**
1.4. Спеціальні курси																		
1.4.1	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному господарстві*		4				69	69	10	59						3		
1.4.2	Організація та технологія обслуговування в ресторанному бізнесі*		4				63	63	20	43						3		
1.4.3	Організація і технологія сервісу в індустрії гостинності*		4				63	63	24	39						3		
	Всього:	**0**	**3**	**0**	**0**	**0**	**195**	**195**	**54**	**141**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**9**	**0**	**0**
	Всього профільної середньої освіти	**1**	**52**	**0**	**0**	**0**	**2577**	**2577**	**1530**	**1027**	**0**	**54**	**33**	**34**	**33**	**31**	**0**	**0**
2. Компоненти освітньо-професійної підготовки																		
2.1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
ОК 1	Українське ділове мовлення		6			3	90	36	20	16		54						2
ОК 2	Історія української державності та культури України		5			3	90	44	24	20		46					4	
ОК 3	Основи здорового способу життя		5			3	90	44		44		46					2	
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			5	150	51		51		99						4
ОК 5	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг (Основи охорони праці та безпека життєдіяльності)		6			3	90	34	18	16		56						2
ОК 6	Законодавчі основи суспільних відносин		6			3	90	34	16	18		56						2
ОК 7	Основи національного спротиву		4			3	90	60	36	24		30				3		
	Всього:	**0**	**7**	**0**	**0**	**23**	**690**	**303**	**114**	**189**	**0**	**387**	**0**	**0**	**0**	**3**	**6**	**10**

2.2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
ОК 8	Вступ до фаху. Фізіологія та естетика харчування*		3			5	150	68	48	20		82						
ОК 9	Товарознавство харчових продуктів*		3			3	90	34	22	12		56						
ОК 10	Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів*		3			4	120	51	32	19		69						
ОК 11	Технології продукції ресторанної галузі (Технології приготування страв)*		3,4			10	300	186	126	60		114						
ОК 12	Виробництва в закладах ГРС (Основи калькуляції та обліку)*		4			7	210	84	46	38		126						
ОК 13	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному господарстві*		4			6	180	84	10	74		96						
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в ресторанному бізнесі та кейтерінг в тч КР*	6	5		6	8	240	164	51	50		76					3	4
ОК 15	Організація і технологія сервісу в індустрії гостинності *	6	5			7	210	119	26	30		91					2	2
ОК 16	Технологія змішаних напоїв		5,6			5	150	78	42	36		72					4	2
ОК 17	Устаткування закладів ГРС		5			3	90	33	22	11		57					3	
ОК 18	Основи менеджменту та маркетингу	5				5	150	66	40	26		84					6	
ОК 19	Управління якістю продукції в ГРС		6			4	120	33	22	11		87						3
ОК 20	Економіка сучасних підприємств в закладах ГРС		6			3	90	34	16	18		56						2
ОК 21	Менеджмент інвест проектів та маркетинг підприємств ГРС		6			5	150	51	30	21		99						3
Всього:		**3**	**8**		**1**	**75**	**2250**	**1085**	**533**	**426**		**1165**					**18**	**16**
2.3. Практична підготовка																		
ОК 22	Навчальна практика		5			4	120	120		120		0						
ОК 23	Виробнича практика		6			4	120	120		120		0						
Всього:		**0**	**2**	**0**	**0**	**8**	240	**240**	**0**	**240**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
2.4. Атестація викладачів фахової передвищої освіти																		
ОК 24	Кваліфікаційний іспит	6				2	60	60		60								
	Всього:					2	**60**	**60**		**60**								
Всього по нормативній частині:		**0**	**17**	**0**	**1**	**108**	**3240**	**1688**	**647**	**915**	**0**	**1552**	**0**	**0**	**0**	**3**	**24**	**26**
3. Вибіркові осітні компоненти навчального плану																		
3.1. Загальний каталог																		
ВК1	Дисципліна 1		5			3	90	36	36			54					3	
ВК1.1	*Психологія управління*																	
ВК1.2	*Філософія*																	
ВК1.3	*Психологія емоцій*																	
ВК1.4	*StartUp підприємництво*																	
ВК1.5	*Лідерство та ефективна робота в команді*																	
ВК2	Дисципліна 2		6			3	90	36	34			54						2
ВК2.1	*Вища математика, теорія ймовірностей та математична статистика*																	
ВК2.2	*Соціально політичні студії*																	
ВК2.3	*Господарське та трудове право*																	
ВК2.4	*Комп'ютерна графіка*																	
Всього:		**0**	**2**	**0**	**0**	**6**	**180**	**72**	**70**	**0**	**0**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**2**
3.2. Фаховий каталог																		
ВК3	Дисципліна 1		5			3	90	33	18	15		57					3	
ВК3.1	*Готельна адміністрація та фронт-офісні технології*							0										
ВК3.2	*Весільний менеджмент та адміністрування церемоній*							0										
ВК3.3	*PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі*							0										
ВК4	Дисципліна 2		6			3	90	34	18	16		56						2
ВК4.1	*Ресторанний креатив*							0										
ВК4.2	*Основи роботи сомельє та винна культура*							0										
ВК4.3	*Етнічні кухні*							0										
Всього:		0	2	0	0	6	180	67	36	31	0	113	0	0	0	0	3	2
Всього по вибірковій частині:		0	4	0	0	12	360	139	106	31	0	221	0	0	0	0	6	4
Загальна кількість						120	3600	1827	753	946	0	1773	33	34	33	34	30	30
Всього дисциплін, що вивчається за семестр													14	14	12	13	9	12
Всього дисциплін, що вивчається за рік													14		17		18	
Кількість екзаменів												3					1	2
Кількість заліків												73	14	14	12	13	9	11
Кількість курсових проектів												0						
Кількість курсових робіт												1						1

Директор Коледжу **Людмила ЛЯШЕНКО**

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ «ОПТІМА» 44813212 Україна, м.Київ