Форма № Н- 3.01

"Затверджую"
ТВО Директора
_____ Л. Ляшенко
30 серпня 2026 року
М.П.

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

Міністерство освіти і науки України

ТОВ "Фаховий передвищий коледж "Оптіма"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійний ступень: фаховий молодший бакалавр
Галузь знань: J Транспорт та послуги
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Професійна кваліфікація:
Спеціалізація:
Термін навчання: 1 р. 10 м. на основі повна загальна середня освіта
Форми здобуття фахової передвищої освіти: денна
Рік вступу: 2026

І. 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	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	К	К	К	К	К	К	К	К
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	пп	пп	пп	пп	К	К	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; пп - Навчальна практика; пв - Виробнича практика; А - Державна атестація;

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Канікули	Сесія	Навчальна практика	Виробнича практика	Державна атестація	Всього
1							0
2	40	12					52
3	29	2	2	4	4	2	43
Разом	69	14	2	4	4	2	95

ІІІ. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

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

IV. ДЕРЖАВНА ПІДСУМКОВА АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Назва предмета *	Семестр
ПМГ		

*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 ЄСТС	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	Практич./Семін	Лабораторні	Самостійна робота	1	2	3	4	5	6
													Кількість тижнів в семестрі					
													17	23	17	23	11	17
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» (120 кредитів ЄКТС) — навчання на основі повної загальної середньої освіти (з 2 курсу)																		
1. Компоненти освітньо-професійної підготовки																		
1.1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
ОК 1	Українське ділове мовлення		6			3	90	36	18	18		54						2
ОК 2	Історія української державності та культури України		3			3	90	44	22	22		46			3			
ОК 3	Основи здорового способу життя		3			3	90	44	22	22		46			3			
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			5	150	51	26	25		99						3
ОК 5	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг		6			3	90	34	17	17		56						2
ОК 6	Законодавчі основи суспільних відносин		6			3	90	34	17	17		56						2
ОК 7	Основи національного спротиву		4			3	90	60	36	24		30				3		
	Разом:					**23**	**690**	**303**	**158**	**145**	**0**	**387**	**0**	**0**	**6**	**3**	**0**	**9**
1.2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
ОК 8	Вступ до фаху. Фізіологія та естетика харчування		3			5	150	68	34	34		82			4			
ОК 9	Товарознавство харчових продуктів		3			3	90	34	17	17		56			2			
ОК 10	Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів		3			4	120	51	26	25		69			3			
ОК 11	Технології продукції ресторанної галузі (Технології приготування страв)		3,4			10	300	186	93	93		114			6	4		
ОК 12	Виготовлення в закладах ГРС (Основи калькуляції та обліку. Контроль якості продукції)		4			7	210	84	42	42		126				4		
ОК 13	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному бізнесі		4			6	180	84	42	42		96				3		
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в ресторанному бізнесі та кейтерінг (у т. ч. курсова робота)	6	4,5		6	8	240	164	82	82		76				3	3	4
ОК 15	Організація і технологія сервісу в індустрії гостинності	6	4,5			7	210	119	60	59		91				3	2	2
ОК 16	Технологія змішаних напоїв		5,6			5	150	78	39	39		72					4	2
ОК 17	Устаткування закладів ГРС		5			3	90	33	16	17		57					3	
ОК 18	Основи менеджменту та маркетингу	5				5	150	66	33	33		84					6	
ОК 19	Управління якістю продукції в ГРС		6			4	120	33	16	17		87						2
ОК 20	Економіка сучасних підприємств в закладах ГРС		6			3	90	34	17	17		56						2
ОК 21	Менеджмент івент-проєктів та маркетинг підприємств ГРС		6			5	150	51	26	25		99						3
	Разом:					**75**	**2250**	**1085**	**543**	**542**	**0**	**1165**	**0**	**0**	**15**	**17**	**18**	**15**
1.3. Практична підготовка																		
ОК 22	Навчальна практика		5			4	120	120		120		0						
ОК 23	Виробнича практика		6			4	120	120		120		0						
	Разом:					**8**	**240**	**240**	**0**	**240**	**0**	**0**						
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																		
ОК 24	Атестація (кваліфікаційний іспит)	6				2	60	60		60		0						
	Разом:					**2**	**60**	**60**	**0**	**60**	**0**	**0**						
	Всього обов'язкові освітні компоненти ОПП:					**108**	**3240**	**1688**	**701**	**987**	**0**	**1552**	**0**	**0**	**21**	**20**	**18**	**24**
2. Вибіркові освітні компоненти ОПП																		
2.1. Загальний каталог																		
ВК1	**Дисципліна 1**		5			3	90	33	33	0		57					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	34	34	0		56						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*																	
2.2. Фаховий каталог																		
ВК3	**Дисципліна 1**		5			3	90	33	18	15		57					3	
ВК3.1	*Готельна адміністрація та фронт-офісні технології*																	
ВК3.2	*Весільний менеджмент та адміністрування церемоній*																	
ВК3.3	*PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі*																	
ВК4	**Дисципліна 2**		6			3	90	34	18	16		56						2
ВК4.1	*Ресторанний кредитинг*																	
ВК4.2	*Основи роботи сомельє та вина культура*																	
ВК4.3	*Етнічні кухні*																	
	Всього вибіркові освітні компоненти ОПП:					**12**	**360**	**134**	**103**	**31**	**0**	**226**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**4**
	ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП (НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ):					**120**	**3600**	**1822**	**804**	**1018**	**0**	**1778**	**0**	**0**	**21**	**20**	**24**	**28**

Примітки

1. Навчання на основі повної загальної середньої освіти — з 2 курсу (3–6 семестри), термін навчання 1 р. 10 м.; тижні теоретичного навчання: 17, 23, 11, 17. Кредити й аудиторні години освітніх компонентів — як у навчальному плані на основі БСО 2026–2027 н. р. (ОПП, затверджена з урахуванням ОНС).
2. Усі освітні компоненти ОПП вивчаються в Коледжі; профільна середня освіта вже здобута, тому інтеграція не застосовується.
3. Для дисциплін з екзаменом 1 кредит (30 год) самостійної роботи відводиться на підготовку та складання екзамену.