



"11" листопада 2025 року
М.П.

Міністерство освіти і науки України

ТОВ "ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ КОЛЕДЖ "ОПТИМА"

Форма № Н- 3.01

фаховий молодший бакалавр з
Кваліфікація готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Строк навчання 2 р. 10 м.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки фахового молодшого бакалавра з галузі знань J Транспорт та послуги
за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
спеціалізацією

на основі базова загальна середня освіта

Форма навчання дення

I. I рафік навчального процесу

Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень										
Курси	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	К	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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т			
	2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
	3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

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

II. ЗВЕЛЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Канікули	Сесія	Навчальна практика	Виробнича практика	Державна атестація	Всього
1	40	12					52
2	38	12	2				52
3	28	2	3	4	4	2	43
Разом	106	26	5	4	4	2	147

III. ПРАКТИКА

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

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Кваліфікаційний іспит	екзамен	6

V. План навчального процесу

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і						
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	I курс	II курс	III курс				
				проекти	роботи			у тому числі				Семестри						
								Лекції	Практич./Семін	Лабораторні		1	2	3	4	5	6	
												Кількість тижнів в семестрі						
												17	23	17	21	11	17	
1. Загальноосвітній цикл																		
1.1. Базові предмети																		
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			245	245	245				4	2	3	4			
1.1.11	Хімія		1,2			122	122	126				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	76	38			4	2					
Всього:			39			1855	1855	1208	606	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:			2			138	138		138			3	4	0	0	0	0	
1.3. Профільні курси																		
1.3	Технології:																	
1.3.1	Економіка підприємства (Організаційно-правові основи підприємництва; Основи інноваційної діяльності з технологій)		3,4			85	85	55	30					5				
1.3.2	Підприємництво та бізнес культура (Економічні основи підприємницької діяльності)		3			84	84	54	30					4				
1.3.3	Українське ділове мовлення Техніко-організаційні основи підприємництва. Діловодство		3			68	68	44	24					4				
1.3.4	Бухгалтерський облік (Бухгалтерський облік у підприємницькій діяльності)		4			84	84	44	40					4				
1.3.5	Фінанси (Фінансово-кредитне забезпечення підприємництва)		4			63	63	47	16					3				
1.3.6	Діловий етикет та соціальна відповідальність (Соціально-психологічні основи підприємництва)		3			51	51	31	20					3				
Всього:						435	435	275	160			0	0	12	11	0	0	
1.4. Спеціальні курси																		
1.4.1	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному господарстві		4			90	90	10	80					4				
1.4.2	Мікро- та макроекономіка		3,4			80	80	46	34					2	2			
1.4.3	Статистика		4			63	63	25	38					3				
Всього:			4			233	233	81	152			0	0	2	9	0	0	
2. Компоненти освітньо-професійної підготовки																		
2.1. Обов'язкові компоненти освітньо-професійної підготовки, що формують загальні компетентності																		
ОК 1	Законодавчі основи суспільних відносин		3			3	90	34	16	18		56			2			
ОК 2	Історія української державності та культури України		5			3	90	44	24	20		46				4		
ОК 3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6			3	90	85		85		5					5	
ОК 4	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності		6			3	90	51	25	26		39					3	
ОК 5	Основи здорового способу життя*		5			3	90	22		22		68				2		
ОК 6	Українське ділове мовлення*		3			6	180	68	44	24		112						
ОК 7	Діловий етикет та соціальна відповідальність*		3			5	150	51	31	20		99						
Всього:			9			26	780	355	140	215	0	425	0	0	2	0	6	8
2.2. Обов'язкові компоненти освітньо-професійної підготовки, що формують спеціальні компетентності																		

OK 8	Економіка підприємства*		3		7	210	85	55	30		125							
OK 9	Підприємництво та бізнес культура*		4		7	210	84	54	30		126							
OK 10	Бухгалтерський облік*		4		6	180	84	44	40		96							
OK 11	Фінанси*		4		6	180	63	47	16		117							
OK 12	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанному господарстві*		4		7	210	90	10	80		120							
OK 13	Мікро- та макроекономіка*		3,4		7	210	80	46	34		130							
OK 14	Статистика*		4		6	180	63	25	38		117							
OK 15	Ресторанне обслуговування в т. ч. КР	6	5		5	4	120	95	73	22	25					4	3	
OK 16	Технології продукції ресторанного господарства	6	5		6	4	120	95	47	48	25					4	3	
OK 17	Готельне обслуговування		5		3	90	44	24	20		46					4		
OK 18	Економіка закладів готельно-ресторанного господарства	5			3	90	66	36	30		24					6		
OK 19	Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства		6		3	90	34	20	14		56						2	
OK 20	Управління якістю продукції та послуг		5,6		3	90	46	30	16		44					1	2	
OK 21	Гігієна і санітарія	5			3	90	44	20	24		46					4		
OK 22	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг	6			3	90	68	40	28		22						4	
OK 23	Навчальна практика		5		4	120	120		120		0							
OK 24	Виробнича практика		6		4	120	120		120		0							
Всього:		5	23	1	1	80	2400	1281	571	710	0	1119	0	0	0	0	23	14
3. Вибіркові компоненти освітньо-професійної підготовки																		
3.1. Загальний каталог																		
BK1	Дисципліна 1		5		3	90	36	36			54						3	
BK1.1	Психологія управління																	
BK1.2	Філософія																	
BK1.3	Психологія емоцій																	
BK1.4	StartUp підприємництво																	
BK1.5	Лідерство та ефективна робота в команді																	
BK2	Дисципліна 2		6		3	90	36	36			54							2
BK2.1	Вища математика, теорія ймовірностей та математична статистика																	
BK2.2	Соціально політичні студії																	
BK2.3	Господарське та трудове право																	
BK2.4	Комп'ютерна графіка																	
Всього:			2			6	180	72	72	0	0	108	0	0	0	0	0	2
3.2. Фаховий каталог																		
BK3	Дисципліна 1		6		3	90	68	38	30		22							4
BK3.1	Дизайн готельних та ресторанних комплексів						0											
BK3.2	Світове готельне господарство						0											
BK3.3	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі						0											
BK4	Дисципліна 2		6		3	90	34	20	14		56							2
BK4.1	Сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу						0											
BK4.2	Барна справа						0											
BK4.3	Кейтерінг						0											
Всього:		2				6	180	102	58	44	0	78	0	0	0	0	0	6
4. Атестація																		
4.1	Кваліфікаційний іспит	6				2	60	60		60								
Всього:		1				2	60	60	0	60								
Загальна кількість												1730	31	32	32	32	30	30
Кількість годин на тиждень												33,3						
Кількість екзаменів												4				0	2	2
Кількість заліків												72	14	14	14	13	8	9
Кількість курсових проектів												0						
Кількість курсових робіт												2					1	1