ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ПРИВАТНОГО ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ
"СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ РАУФА АБЛЯЗОВА"

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
__________ І.Б.Чудаєва
"29" вересня 2026р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення Вченої Ради
від "29" вересня 2026 р., протокол № 06/26

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
(із змінами)

Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"
Галузь знань: J Транспорт та послуги
Спеціальність: J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"

Форми здобуття фахової передвищої освіти - денна

Рік вступу - 2025

Освітньо-професійний ступінь - **фаховий молодший бакалавр**
Освітня кваліфікація - фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Термін навчання - 2 роки 10 місяців, на основі базової середньої освіти

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Навчальний тиждень																									
	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
1																	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
2															с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
3															с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к

Курс	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																	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
2															с	с	Н	Н	Н	Н	к	к	к	к	к	к
3									с	с	В	В	В	В	А	А										

(порожня клітинка)	теоретичне начання
с	семестровий контроль
к	каникули
Н	навчальна практика
В	виробнича практика
А	атестація здобувачів фахової передвищої освіти

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	4	6
Виробнича	6	4	6

3. Державна підсумкова атестація		
Форма атестації	Назва предмету*	Семестр
ЗНО	Українська мова	4
ЗНО	Математтика	4
ЗНО	Історія: Україна і світ	4

*Предмети відповідно до законодавства

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	6	2

5. БЮДЖЕТ ЧАСУ (у тижнях)

Курс	Навчальні тижні					Всього
	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика	Атестація	Канікули	
1	32	0	0	0	20	52
2	28	4	4	0	16	52
3	22	4	4	2	10	42
	82	**8**	**8**	**2**	**46**	**146**

План освітнього процесу

код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти / навчального предмета	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин							Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС											
							Аудиторних				Самостійна робота			1 курс				2 курс				3 курс			
								У тому числі			У тому числі			1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр	
														16 тижнів		16 тижнів		14 тижнів		14 тижнів		14 тижнів		8 тижнів	
		екзамени	заліки	Курсові проекти / роботи	Кредитів ЄКТС	години	Всього	лекції	лабораторні, практичні	семінарські	Самостійна робота	Курсова робота	Підготовка до екзамену	години на тиждень	Кредити / години	години на тиждень	Кредити / години	години на тиждень	Кредити / години	години на тиждень	Кредити / години	години на тиждень	Кредити	години на тиждень	Кредити
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	19	20	21	22	23	24
Обовязкові освітні компоненти навчального плану																									
За програмою профільної середньої освіти																									
	Базові предмети																								
1	*Українська мова / Фахова українська мова та основи ділової комунікації					164	164							3	48	2	32	3	42	3	42				
2	Українська література					140	96				44			3	48	3	48								
3	Зарубіжна література					70	64				6			2	32	2	32								
4	**Іноземна мова /Ділова англійська мова					148	148							2	32	2	32	3	42	3	42				
5	*Історія: України і світ (експериментальний інтегрований курс) / Історія української державності і культури					210	192				18			3	48	2	32	4	56	4	56				
6	Громадянська освіта					70	64				6			2	32	2	32								
7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрії)					210	192				18			6	96	6	96								
8	Природничі науки (експериментальний інтегрований курс)					280	192				88														
	-біологія					70	48				22			3	48										
	-географія					70	48				22			3	48										
	-фізика					70	48				22					3	48								
	-хімія					70	48				22					3	48								
9	**Фізична культура /Фізичне виховання					210	152				58			3	48	3	48	2	28	2	28				
10	Захист України					105	60				45					2	32			2	28				
	Разом					**1607**	**1324**				**283**			**30**	**480**	**30**	**480**	**12**	**168**	**14**	**196**				
	Вибірково-обов'язкові предмети																								
11	*Інформатика / Інформаційні та комунікаційні технології					105	42				63							3	42						
12	Мистецтво					105	28				77									2	28				
	Разом					**210**	**70**				**140**							**3**	**42**	**2**	**28**				
	Профільні предмети і спеціальні курси																								
13	*Гігієна і санітарія на підприємствах готельно-ресторанного господарства					100	42				58									3	42				
14	**Організація готельного господарства					100	42				58									3	42				
15	**Організація ресторанного господарства					100	42				58									3	42				
16	*Правознавство / Права, свободи і обов'язки людини					100	42				58							3	42						
17	*Безпека життєдіяльності, охорона праці, екологія / Валеологія, безпека життєдіяльності, охорона праці, екологія					100	42				58							3	42						
18	*Економіка / Основи підприємництва					100	42				58							3	42						
	Разом					**600**	**252**				**348**							**9**	**126**	**9**	**126**				

	Додаткові години на окремі предмети																																
19	Математичний практикум														128	98				30								5	70	2	28				
20	Сучасна українська література														115	70				45								3	42	2	28				
	Разом														**243**	**168**				**75**								**8**	**112**	**4**	**56**				
	Всього профільної середньої освіти														**2660**	**1814**				**846**			**30**	**480**	**30**	**480**	**32**	**448**	**29**	**406**				
За освітньо-професійною програмою																																		
	Освітні компоненти, що формують загальні кометентності																																	
ОК 1	Філософія							4						3	90	42	28	14		48										3	3				
ОК 2	**Ділова англійська мова / Іноземна мова		5					4	3					7	210	112		112		68		30					3	3	3	2	2	2		
ОК 3	*Права, свободи і обов'язки людини / Правознавство								3					3	90	42	28	14		48							3	3						
ОК 4	* Історія української державності і культури / Історія: України і світ (експериментальний інтегрований курс)			4										4	120	56	28	28		34		30							4	4				
ОК 5	*Фахова українська мова та основи ділової комунікації / Українська мова			4										4	120	42	28	14		48		30							3	4				
ОК 6	*Валеологія, безпека життєдіяльності, охорона праці, екологія								3					4	120	42	28	14		78							3	4						
ОК 7	Менеджмент				3									4	120	42	28	14		48		30					3	4						
ОК 8	*Основи підприємництва / Економіка				3									4	120	42	28	14		48		30					3	4						
ОК 9	*Інформаційні та комунікаційні технології / Інформатика								3					4	120	42	14	28		78							3	4						
ОНС	Основи національного спротиву					6								3	90	56	28	28		34												7	3	
	***Фізичне виховання / Фізична культура													4	120	56		56		64							2	2	2	2				
	Разом													**40**	**1200**	**518**	**238**	**280**		**532**		**150**					**18**	**22**	**13**	**13**	**2**	**2**	**7**	**3**
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																																	
ОК 10	Основи сервісу				3									4	120	42	28	14		48		30					3	4						
ОК 11	Діловодство								3					4	120	42	28	14		78							3	4						
ОК 12	*Гігієна і санітарія на підприємствах готельно-ресторанного господарства			4										4	120	42	28	14		48		30							3	4				
ОК 13	*Організація готельного господарства		5					4						9	270	98	56	42		142		30							3	3	4	6		
ОК 14	*Організація ресторанного господарства							4						4	120	42	28	14		78									3	4				
ОК 15	Кейтеринг	6												4	120	40	16	24		50		30											5	4
ОК 16	Управління персоналом		5											4	120	42	28	14		48		30									3	4		
ОК 17	Інфраструктура готельно-реторанного господарства	6												5	150	48	24	24		72		30											6	5
ОК 18	Правове регулювання професійної діяльності						5							3	90	42	28	14		48											3	3		
ОК 19	Технологія продукції ресторанного господарства						5							4	120	42	14	28		78											3	4		
ОК 20	Маркетинг					6								4	120	48	28	20		72													6	4
ОК 21	Управління якістю продукції та послуг						5							5	150	56	28	28		94											4	5		
	Разом													**54**	**1620**	**584**	**334**	**250**		**856**		**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**8**	**9**	**11**	**17**	**22**	**17**	**13**
	Практична підготовка																																	
ОК 22	Навчальна практика							4						6	180					180										6				
ОК 23	Виробнича практика					6								6	180					180														6
	Разом													**12**	**360**					**360**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**6**
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																																	
ОК 24	Кваліфікаційний іспит	6												2	60							60												2
	Разом													**2**	**60**					**0**		**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**

	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми														**108**	**3240**	**1102**	**572**	**530**	**0**	**1748**		**390**	**0**	**0**	**0**	**0**	**24**	**30**	**22**	**30**	**19**	**24**	**24**	**24**
Вибіркові освітні компоненти навчального закладу																																					
	Вибір з каталогу освітніх компонетів																																				
ВК 1	Вибірковий освітній компонент						5								3	90	42	28	14		48												3	3		
ВК 2	Вибірковий освітній компонент						5								3	90	42	28	14		48												3	3		
ВК 3	Вибірковий освітній компонент					6									3	90	32	16	16		58														4	3
ВК 4	Вибірковий освітній компонент					6									3	90	32	16	16		58														4	3
	Разом														**12**	**360**	**148**	**88**	**60**	**0**	**212**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**6**	**8**	**6**
	Всього за навчальним планом														**120**	**3600**	**1250**	**660**	**590**	**0**	**1960**		**390**						**30**		**30**			**30**		**30**
	Разом (тижневе навантаження)																							**30**		**30**		**32**		**30**		**25**		**32**	
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																							10		11		10		**12**		8		8	
	Кількість екзаменів																											3		3		3		3	
	Кількість заліків																											5		4		5		4	
	Кількість курсових робіт																											0		0		0		0	
	Кількість практик																													1				1	
	Всього екзаменів, заліків																											**8**		**8**		**8**		**8**	
	***Інтегровані освітні компонети / аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти**																												336		294				
	***** години (для навчальних предметів профільної середньої освіти)**																												**448**		**406**				

Примітка: Вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, позначених *, інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра; **Іноземна мова - інтегрований освітній компонен, що продовжує вивчатися за освітньо-професійною програмою ФМБ; ***Фізичне виховання - позакредитна дисципліна

Проректор з навчально-організаційної роботи Юлія СИВОЛАП

Директор Фахового коледжу Іван ШАРАПА

Циклова комісія дисциплін сфери послуг Юлія ФРОЛОВА

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	204
2	Навчальні аудиторї: № 107, 108, 109, 111, 112, 114, 126, 45
	Лабораторії
1	Лабораторія "Організації ресторанного господарства" № 127 Лабораторія "Організація готельного господарства" № 200
	Комп'ютерні лабораторії: № 117, 212, 37
	Майстерні
1	
	Спортивні зали
1	Спортивна зала № 1, № 2

7. Пояснення до навчального плану

1	Графік навчального процесу може змінюватись для академічної групи при обов`язковому дотриманні тривалості теоретичного і практичного навчання, екзаменаційних сесій та канікул
2	Самостійна робота студентів планується у межах не менше 1/3 і не більше 2/3 від загальної кількості годин відведених на вивчення дисципліни
3	Фізична культура планується для студентів 1 та 2 курсу, кількість годин не враховується при визначенні тижневого навантаження студентів (Наказ МОН України від 01.06.2018р. №570)
4	Фізичне виховання планується поза основним розкладом.

Примітка

Підставою для нової редакції навчального плану є виконання вимог статті 6^2 Закону України «Про основи національного спротиву» із змінами; наказу Міністерства освіти і науки України від 30.06.2026 № 1002 «Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву» із змінами, внесеними наказом Міністерства освіти і науки України від 14.07.2026 № 1163, а також врахування Методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» (Державна установа «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти», видання друге, Київ – 2026).

Вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, позначених *, інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра (згідно МОНУ методичних рекомендацій до розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, Київ 2022)

Окремі розділи предметів загальноосвітньої підготовки, позначених **, продовжують вивчатися у відповідних навчальних дисциплінах освітньо-професійної підготовки фахового молодшого бакалавра

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа"
затвердженої рішенням Вченої Ради протокол № 04 / 25 від «30» травня 2025 року із змінами, внесеними Вченою радою від 29 вересня 2026 року, протокол № 06/26

та введеною в дію 29 вересня 2026 року, наказ № 24 від «29» вересня 2026 року

Навчальний план із змінами схвалено Педагогічною Радою Фахового коледжу протокол № 02-26/27 від «25» вересня 2026 року

Директор Фахового коледжу _____ Іван ШАРАПА

(підпис) прізвище, ініціли