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

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

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 - 2026

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

Термін навчання - 1 рік 10 місяців, на основі повної загальної 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															с	с	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
2															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															с	с	Н	Н	Н	Н	к	к	к	к	к	к
2									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	2	4	6
Виробнича	4	4	6

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	4	2

4. БЮДЖЕТ ЧАСУ (у тижнях)

Курс	Навчальні тижні					Всього
	Теоретичне	Семестровий контроль	Практика	Атестація	Канікули	
1	28	4	4		16	52
2	22	4	4	2	10	42
	50	**8**	**8**	**2**	**26**	**94**

План освітнього процесу

код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти / навчального предмета	Розподіл за семестрами										Загальний обсяг		Кількість годин							1 курс				2 курс			
		екзамени				заліки				Курсові проєкти / роботи		Кредитів ЄКТС	годин	Аудиторних				Самостійна робота			1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр	
														Всього	У тому числі			У тому числі			14 тижнів		14 тижнів		14 тижнів		8 тижнів	
															лекції	лабораторні, практичні	семінарські	Самостійна робота	Курсова робота	Підготовка до екзамену	години на тиждень	Кредити	години на тиждень	Кредити	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	21	22
Обовязкові освітні компоненти навчального плану																												
За освітньо-професійною програмою																												
	Освітні компоненти, що формують загальні кометентності																											
ОК 1	Філософія								2			3	90	42	28	14		48					3	3				
ОК 2	Ділова англійська мова		3					2	1			7	210	112		112		68		30	3	3	3	2	2	2		
ОК 3	Права, свободи і обов'язки людини								1			3	90	42	28	14		48			3	3						
ОК 4	Історія української державності і культури			2								4	120	56	28	28		34		30			4	4				
ОК 5	Фахова українська мова та основи ділової комунікації			2								4	120	42	28	14		48		30			3	4				
ОК 6	Валеологія, безпека життєдіяльності, охорона праці, екологія								1			4	120	42	28	14		78			3	4						
ОК 7	Менеджмент				1							4	120	42	28	14		48		30	3	4						
ОК 8	Основи підприємництва				1							4	120	42	28	14		48		30	3	4						
ОК 9	Інформаційні та комунікаційні технології								1			4	120	42	14	28		78			3	4						
ОНС	Основи національного спротиву					4						3	90	56	28	28		34									7	3
	*Фізичне виховання											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				1							4	120	42	28	14		48		30	3	4						
ОК 11	Діловодство								1			4	120	42	28	14		78			3	4						
ОК 12	Гігієна і санітарія на підприємствах готельно-ресторанного господарства			2								4	120	42	28	14		48		30			3	4				
ОК 13	Організація готельного господарства		3					2				9	270	98	56	42		142		30			3	3	4	6		
ОК 14	Організація ресторанного господарства							2				4	120	42	28	14		78					3	4				
ОК 15	Кейтеринг	4										4	120	40	16	24		50		30							5	4
ОК 16	Управління персоналом		3									4	120	42	28	14		48		30					3	4		
ОК 17	Інфраструктура готельно-реторанного господарства	4										5	150	48	24	24		72		30							6	5
ОК 18	Правове регулювання професійної діяльності						3					3	90	42	28	14		48							3	3		
ОК 19	Технологія продукції ресторанного господарства						3					4	120	42	14	28		78							3	4		
ОК 20	Маркетинг					4						4	120	48	28	20		72									6	4
ОК 21	Управління якістю продукції та послуг						3					5	150	56	28	28		94							4	5		
	Разом											**54**	**1620**	**584**	**334**	**250**		**856**		**180**	**6**	**8**	**9**	**11**	**17**	**22**	**17**	**13**

	Практична підготовка																														
ОК 22	Навчальна практика							2						6	180					180						6					
ОК 23	Виробнича практика					4								6	180					180											6
	Разом													**12**	**360**					**360**			**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**6**
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																														
ОК 24	Кваліфікаційний іспит	4												2	60							60									2
	Разом													**2**	**60**					**0**		**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми													**108**	**3240**	**1102**	**572**	**530**	**0**	**1748**		**390**	**24**	**30**	**22**	**30**	**19**	**24**	**24**	**24**
Вибіркові освітні компоненти навчального закладу																															
	Вибір з каталогу освітніх компонетів																														
ВК 1	Вибірковий освітній компонент						3							3	90	42	28	14		48							3	3			
ВК 2	Вибірковий освітній компонент						3							3	90	42	28	14		48							3	3			
ВК 3	Вибірковий освітній компонент					4								3	90	32	16	16		58									4	3	
ВК 4	Вибірковий освітній компонент					4								3	90	32	16	16		58									4	3	
	Разом													**12**	**360**	**148**	**88**	**60**	**0**	**212**			**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)																						**24**		**22**		**25**		**32**		
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																						8		**8**		8		7		
	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**		

Примітка: *Фізичне виховання - позакредитна дисципліна

Проректор з навчально-організаційної роботи Юлія СИВОЛАП

Директор Фахового коледжу Іван ШАРАПА

Голова циклової комісії дисциплін сфери послуг Юлія ФРОЛОВА

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Лекційні аудиторії № 129, 204
2	Навчальні аудиторї: № 107, 108, 109, 112, 114, 126, 45
	Лабораторії
1	Лабораторія "Організація ресторанного господарства" № 127
	Лабораторія "Організація готельного господарства" №200
	Комп'ютерні лабораторії: № 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 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).

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа"
затвердженої рішенням Вченої Ради протокол № 03 / 26 від «28» травня 2026 року із змінами, внесеними Вченою радою 29 вересня 2026 року, протокол № 06/26

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

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

Директор Фахового коледжу СУРА _____ Іван ШАРАПА

(підпис) прізвище, ініціли