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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор
_____ Ельміра АБЛЯЗОВА
"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"

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

Форма здобуття фахової передвищої освіти - заочна

Термін навчання - 1 рік 10 місяців, на основі повної загальної середньої освіти

Рік вступу - 2026

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Курс | Навчальний тиждень | | |

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	години	Аудиторних				Самостійна робота			1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр	
											Всього	У тому числі			У тому числі			1 тижнів		1 тижнів		1 тижнів		1 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	6	4	2		84					6	3		
ОК 2	Ділова англійська мова	4				3	2	1			10	300	24		24		246		30	6	3	6	2	6	2	6	3
ОК 3	Права, свободи і обов'язки людини							1			3	90	6	4	2		84			6	3					
ОК 4	Історія української державності і культури			2							4	120	6	4	2		84		30			6	4			
ОК 5	Фахова українська мова та основи ділової комунікації			2							4	120	6	4	2		84		30			6	4			
ОК 6	Валеологія, безпека життєдіяльності, охорона праці, екологія							1			4	120	6	4	2		114			6	4					
ОК 7	Менеджмент				1						4	120	6	4	2		84		30	6	4					
ОК 8	Основи підприємництва				1						4	120	6	4	2		84		30	6	4					
ОК 9	Інформаційні та комунікаційні технології							1			4	120	6	2	4		114			6	4					
	*Фізичне виховання										4	120	12		12		108			6	2	6	2			
	Разом										**40**	**1200**	**72**	**30**	**42**		**978**		**150**	**36**	**22**	**24**	**13**	**6**	**2**	**6**	**3**
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																								
ОК 10	Основи сервісу				1						4	120	6	4	2		84		30	6	4					
ОК 11	Діловодство							1			4	120	6	4	2		114			6	4					
ОК 12	Гігієна і санітарія на підприємствах готельно-ресторанного господарства			2							4	120	6	4	2		84		30			6	4			
ОК 13	Організація готельного господарства		3				2				9	270	12	8	4		228		30			6	3	6	6	
ОК 14	Організація ресторанного господарства						2				4	120	6	4	2		114					6	4			
ОК 15	Кейтеринг	4									4	120	6	4	2		84		30					6	4	
ОК 16	Управління персоналом		3								4	120	6	4	2		84		30					6	4	
ОК 17	Інфраструктура готельно-реторанного господарства	4									5	150	6	4	2		114		30					6	5	
ОК 18	Правове регулювання професійної діяльності					3					3	90	6	4	2		84							6	3	
ОК 19	Технологія продукції ресторанного господарства					3					4	120	6	4	2		114							6	4	
ОК 20	Маркетинг				4						4	120	6	4	2		114							6	4	
ОК 21	Управління якістю продукції та послуг					3					5	150	6	4	2		144							6	5	
	Разом										**54**	**1620**	**78**	**52**	**26**		**1362**		**180**	**12**	**8**	**18**	**11**	**30**	**22**	**18**	**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**	**2**
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми												**108**	**3240**	**150**	**82**	**68**	**0**	**2700**		**390**	**48**	**30**	**42**	**30**	**36**	**24**	**24**	**24**
Вибіркові освітні компоненти навчального закладу																														
	Вибір з каталогу освітніх компонетів																													
ВК 1	Вибірковий освітній компонент						3						3	90	6	4	2		84							6	3		
ВК 2	Вибірковий освітній компонент						3						3	90	6	4	2		84							6	3		
ВК 3	Вибірковий освітній компонент					4							3	90	6	4	2		84									6	3
ВК 4	Вибірковий освітній компонент					4							3	90	6	4	2		84									6	3
	Разом												**12**	**360**	**24**	**16**	**8**	**0**	**336**			**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**6**	**12**	**6**
	Всього за навчальним планом												**120**	**3600**	**174**	**98**	**76**	**0**	**3036**		**390**		**30**		**30**		**30**		**30**
	Разом (тижневе навантаження)																					**48**		**42**		**48**		**36**	
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр																					8		**8**		8		7	
	Кількість екзаменів																					3		3		2		4	
	Кількість заліків																					5		4		6		3	
	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

Frolova

Юлія ФРОЛОВА

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
	Кабінети
1	Лекційні аудиторії № 129, 204
2	Навчальні аудиторії: № 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

Навчальний план розроблено з урахування 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, протокол № 06/26 від 29 вересня 2026 року

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) ім'я та прізвище