



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	Кількість тижнів у семестрі	ек	зал	кп	кр	зод	ОПП	кр	год		вс	лек	лаб	Пр,с	ерс	17	24	17	18	16	14		-
<b>2.НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>																							
<b>2.1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																							
ОК 1	Основи філ. знань (філ, релігійзн.)		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13					2			
ОК 2	Культурол. (етика й естетика)**		3				2,5	2,5	75		36	30		6с	39			**					
ОК 3	Фізичне виховання		5-6				4	4	120		60	4		56п	60					2	2		
ОК 4	Укр. мова ( за проф. спрямув)	6					1,5	1,5	45		28	2		26п	17					2			
ОК 5	Основи правознав***(Гр.осв.**р2,4)		1				1,5	1,5	45		(*20) 25	(*16) 19		(*4п) 6с	0	**							
ОК 6	Історія України**		1-4				7	7	240		209	153		38п18с	31	**	**	**	**				
ОК 7	Соціологія**		2				1,5	1,5	45		34	28		6с	11		**						
ОК 8	Екон. теорія***(Гр.осв.р6,Фін.грам.)		4				3	3	90		(**17) 36	(**12) 30		(**5п) 6с	(**13) 24				**				
ОК 9	Інформатика і комп'ютер.техніка ( Інформатика**)		3,4				4,5	4,5	135		70	10		60п	65			**	**				
ОК 10	Безпека життєдіяльності**		4				2	2	60		36	18		16п2с	24				**				
ОК 11	Основи екології*(Біол. та екол.*)		3				1,5	1,5	45		34	18	8	8п	11			**					
ОК 12	Економіка підприємства		4				2	2	60		36	24		8п4с	24				**				
ОК 13	Іноземна мова**		3-6				7	7	210		(*57) 90	(*24) 45		(*33с) 45с	(33) 30			**	**	3	3		
	<b>ВСЬОГО</b>						<b>40,5</b>	<b>40,5</b>	<b>1215</b>		<b>820</b>	<b>459</b>	<b>8</b>	<b>353</b>	<b>395</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		
	<b>СЕСІЇ</b>						<b>1</b>	<b>1</b>	<b>30</b>														
	<b>РАЗОМ ГОДИН, що форм.ЗК</b>						<b>41,5</b>	<b>41,5</b>	<b>1245</b>														
<b>2.2.Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>																							
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях**	5	4		5		7,5	7,5	225		(*90) 48	(*38) 17		(*40п12с) 25п6с	(60) 27				**	3			
ОК 15	Орг.і технол. обслуговування та управління якістю в ЗРГ	6	5		6		6,5	6,5	195		132	52		58п22с	63					3	6		
ОК 16	Будівлі ,обладнання та естетичне оформлення готелів*(Технологія*)		1-3				7	7	210		135	75		38п22с	75	**	**	**					
ОК 17	Санітарія і гігієна в підпр. готел-ресторан. типу	5					4	4	120		80	38		36п6с	40					5			
ОК 18	Професійний етикет		6				1,5	1,5	45		28	18		6п4с	17						2		
ОК 19	Інформ.системи в готел-ресторан. господарстві		5				2	2	60		32	10		18п4с	28					2			
ОК 20	Охорона праці		4				2,5	2,5	75		36	6	18	12п	39			**					
ОК 21	Основи технології продукції в закладах рестор.господарства		5				2,5	2,5	75		48	24		20п4с	27					3			
ОК 22	Основи організації та устаткування закладів ресторан.господар.**		3				4	4	120		68	32		28п8с	52			**					
ОК 23	Ресторанний кейтерінг		5				2,5	2,5	75		48	32		16п	27					3			
ОК 24	Основи менеджменту і маркетингу	6					4	4	120		84	46		28п10с	36						6		
	<b>ВСЬОГО</b>						<b>44</b>	<b>44</b>	<b>1320</b>		<b>829</b>	<b>388</b>	<b>18</b>	<b>423</b>	<b>491</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>14</b>		
<b>2.3. Практична підготовка</b>																							
ОК 25	Виробнича практика		4				9	9	270		150			150п	120								
ОК 26	Виробнича практика		6				7	7	210		180			180п	30								
	<b>ВСЬОГО</b>						<b>16</b>	<b>16</b>	<b>480</b>		<b>330</b>			<b>330</b>	<b>150</b>								
	<b>Всього годин за норм. ОК, що форм.СК</b>						<b>60</b>	<b>60</b>	<b>1800</b>		<b>1159</b>	<b>388</b>	<b>18</b>	<b>753</b>	<b>641</b>								
	<b>СЕСІЇ</b>						<b>4</b>	<b>4</b>	<b>120</b>														
	<b>Атестація</b>						<b>2</b>	<b>2</b>	<b>60</b>														
	<b>РАЗОМ ГОДИН ЗА ОК., що форм.СК</b>						<b>66</b>	<b>66</b>	<b>1980</b>														
	<b>Всього годин за нормативними ОК (без год на сесії)</b>						<b>100,5</b>	<b>100,5</b>	<b>3015</b>		<b>1979</b>	<b>847</b>	<b>26</b>	<b>1106</b>	<b>1036</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>21</b>		<b>-</b>
<b>3.ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (самостійного вибору здобувачів освіти)</b>																							
<b>3.1. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>																							
ВОК 1	Web-технології в готельно-ресторанному бізнесі*** Автоматизація діяльності готельно-ресторанного господарства***		6				2	2	60		42	6		36п	18						3		
ВОК 2	Анімація в готельно-ресторанній та туристичній діяльності*** Реклама і PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі***		5				2	2	60		32	22		10п	28					2			
ВОК 3	Інновації в готелях і ресторанах*** Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі***		6				3	3	90		56	22		24п10с	34						4		
ВОК 4	Основи епідеміології*** Харчова безпека***		6				1,5	1,5	45		28	14		10п4с	17						2		
ВОК 5	Барна справа*** Організація обслуговування напоями***		5				2	2	60		32	8	20	4с	28					2			
ВОК 6	Стандартизація, метрологія в готельно-ресторанному бізнесі*** Товарознавство в готельно-ресторанному бізнесі***		3				2	2	60		34	28		6с	26			**					
	<b>Всього годин за виб.част(без год на сесії)</b>						<b>12,5</b>	<b>12,5</b>	<b>375</b>		<b>224</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>104</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>9</b>		<b>-</b>
	<b>Разом годин норм. і вибірк.ОК</b>						<b>113</b>	<b>113</b>	<b>3390</b>		<b>2203</b>	<b>947</b>	<b>46</b>	<b>1210</b>	<b>1187</b>								
	<b>Разом годин на сесії і А</b>						<b>7</b>	<b>7</b>	<b>210</b>														
	<b>Загальна кількість</b>						<b>120</b>	<b>120</b>	<b>3600</b>														
	<b>Кількість годин на тиждень</b>															<b>30/2</b>	<b>30/2</b>	<b>30/2</b>	<b>30/2</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		<b>-</b>
	<b>Кількість кредитів ОПП за навчальний рік</b>																	<b>60</b>		<b>60</b>			
	<b>Кількість загальноосвітніх дисциплін</b>															14	14	16	15	-	-		<b>-</b>
	<b>Кількість ОК, що вивчаються за ОПП, в т.ч. факультативно</b>															3	3	8	8	11	9		<b>-</b>
	<b>Кількість екзаменів</b>															-	-	-	ЗНО	2	3		<b>-</b>
	<b>Кількість заліків( разом з загальноосвітніх дисциплін та нормативних і вибіркових дисциплін)</b>															14	14	16	15	9	6		<b>-</b>
	<b>Кількість курсових робіт</b>															-	-	-	-	1	1		<b>-</b>

## VI. Пояснення до навчального плану

1.Навчальний план діє набору з **2025 р. на базі базової загальної середньої освіти**.Розроблений на підставі наказів МОН України від 01.06.2018 №570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти,що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти»; від 06.11.2015 №1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою КМУ від 29.04.2015 №266»; від 08.03.2015 №518 «Про внесення зміни до деяких наказів»; від 02.05.2023 №510 «Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти»;

- листів МОН від 05.02.2016 №1/9-64 «Щодо використання у практичній роботі вищих навчальних закладів англословного варіанту Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти»; від 25.06.2021 № 1/9-334.

- стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

-ОПП спеціальності освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, що схвалена Педагогічною радою коледжу від 17.06.2021 р. протокол №4 та введена в дію наказом по коледжу від 17.06.2021 р. №57 «Про введення в дію рішення педагогічної ради від 17.06.2021 №4».

- рішення педради №2 від 19.12.2025, наказу Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу «Про педагогічне навантаження» від 24.12.2024 №187.

-наказу МОН України від 19.11.2024 № 1625 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021» (із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерство освіти і науки № 1709 від 05.12.2024)

2. При інтеграції дисциплін ОПП в предмети загальноосвітньої підготовки, які позначаються «\*\*», оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 12-бальною шкалою, дисципліни ОПП перераховуються відповідно вимогам чотирьох бальної шкали.

3. ДПА\* у формі ЗНО з математики(або історії, або іноземної мови та ін.) відбувається за вибором здобувачів освіти коледжу.

4. Навчальні практики в залежності від потреб освітнього процесу можуть пересуватись в межах семестру.

5.Перелік навчальних кабінетів та лабораторій для спеціальності затверджується наказом по коледжу на навчальний рік.

6. Позначками \*\*\* визначаються вибіркові навчальні дисципліни, між якими відбудеться конкурс серед здобувачів освіти.

7.3 метою запобігання дублюванню тем дисципліна «Історія: Україна і світ» інтегрована в дисципліну «Історія України». У 1-4 семестрах оформлюється 2 залікові відомості за 12 бальною шкалою оцінювання та 5 бальною. Оцінка до диплому виставляється як усереднена оцінка семестрових.

8.Предмет «Громадянська освіта» викладається двома цикловими комісіями. Основний навчальний матеріал викладається цикловою комісією «Суспільних і правових дисциплін»( р.1-5,7), циклова комісія «Управління та адміністрування» викладає розділ 6. Залікова оцінка виставляється цикловою комісією «Суспільних і правових дисциплін» з урахуванням тематичного оцінювання за розділ 6, який здійснює циклова комісія «Управління та адміністрування».

Заступник директора з навчальної роботи

Завідувач відділення

Голова випускної циклової комісії



Надія УЛАСЕВИЧ

Олена ЕЙХМАН

Олена ЧЕРНИШОВА