Міністерство освіти і науки України

Дніпровський транспортно-економічний фаховий коледж

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

галузь знань J «Транспорт та послуги»

спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (Hotel, restaurant and catering)

ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» (Hotel, restaurant and catering)

Форма здобуття освіти денна

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу
Вадим ДАШКО
31.08.2026 р.

ПОГОДЖЕНО
Протокол Педагогічної ради №1
від 31.08.2026 р.

Освітня кваліфікація:
фаховий молодший бакалавр
з готельно-ресторанної справи
Строк навчання
2 роки 10 міс.
на основі базової загальної середньої освіти

І. Графік освітнього процесу

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень					Лютий				Березень				Квітень				Травень					Червень				Липень					Серпень				
	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 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29/IX–5/X	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27/X-2/XI	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1–7	8 -14	15–21	22–28	29/XII–4/I	5 - 11	12–18	19 - 25	26/I-1/II	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23/II-1/III	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30/III–5/IV	6–12	13 - 19	20 - 26	27/IV–3/V	4 -10	11–17	18–24	25–31	1- 7	8 - 14	15–21	22–28	9/VI–5/VII	6–12	13–19	20–26	27/VII2/VIII	3 - 9	10–16	17–23	24–31
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	С	В	В	В	В	В	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	С	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	С	С	В	В	В	В	В	А	А									

Позначення: Теоретичне навчання — т; Екзаменаційна сесія — С; Атестація — А; Канікули — К; **Практика:** Виробнича практика — В

ІІ. Зведені дані про бюджет часу, тижні

Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика: навчальна	Практика: виробнича	Практика: технологічна	Практика: переддипломна	Атестація	Виконання дипломного проекту	Канікули	Разом
I	41								11	52
II	35	1		5					11	52
III	30	3		6					2	41
Разом на базі ПЗСО	106	4		11			2		24	145

ІІІ.ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича практика	4	5
	6	6

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни (освітніх компонентів)	Форма атестації (екзамен, дипломний проект)	Семестр
1. Українська мова 2. Математика	ДПА	4
3. Іноземна мова або Історія України		
4.За вибором здобувача освіти		
Санітарія і гігієна в підприємствах готельно-ресторанного типу Організація та технологія обслуговування в готелях Організація і технологія обслуговування та управління якістю в закладах ресторанного господарства Основи менеджменту і маркетингу	Комплексний кваліфікаційний екзамен	6

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ зп, шифр за ОПП	Найменування предметів (освітні компоненти)	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові: проекти	Курсові: роботи	Загальний обсяг: Вивчено на II ступені, години	підготовка: За ОПП кредити ECTS	За навчальним планом: кредити	години	Кількість годин: Аудиторних: Індивід.зан. /оплачувані	Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні, семінарські	Самостійна робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	1.Загальноосвітні дисципліни														
	Базові предмети. Дисципліни, що формують загальні компетентності														
1	Українська мова	ДПА	1-4			140				5	135	121		14с	
2	Українська література		1-4			140				6	134	120		14с	
3	Іноземна мова	ДПА	1-4			140				5	135	57		78с	
4	Зарубіжна література		1,2			80					80	72		8с	
5	Історія: Україна і світ	ДПА*	1-4			210					210	154		38п18с	
6	Громадянська освіта		1			70				2	68	48		20п	
7	Математика	ДПА*	1-4			210					210	140		62п6с	
8	Біологія і екологія		1-3			140					140	122	8	10п	
9	Географія		2,3			88				6	82	54		20п8с	
10	Фізика і астрономія		1-4			245				17	228	128	44	46п10с	
11	Хімія		1,2			122					122	100	10	12п	
12	Фізична культура		1-4			210				58	152	8		144п	
13	Захист України		1-4			140					140	73		63п4с	
	Всього					**1935**				**99**	**1836**	**1197**	**62**	**577**	
	Вибірково-обов'язкові предмети. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності														
14	Інформатика **		3,4			70					70	10		60п	
15	Технологія **		1-3			171					171	111		38п22с	
	Всього					**241**					**241**	**121**		**120**	
	Профільні предмети. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності														
16	Основи організації та устаткування закладів ресторанного господарства**		3			68					68	32		28п8с	
17	Організація та технологія обслуговування в готелях**		4			90					90	38		40п12с	
18	Економіка підприємства**		4			36					36	24		8п4с	
19	Стандартизація, метрологія в готельно-ресторанному бізнесі*** Товарознавство в готельно-ресторанному бізнесі***		3			34					34	26		8с	
	Дисципліни, що формують загальні компетентності														
20	Охорона праці**		4			36					36	6	18	12п	
21	Фінансова грамотність**		4			36					36	26		10п	
22	Культурологія (етика та естетика)**		3			34					34	28		6с	
	Всього					**334**					**334**	**180**	**18**	**136**	
	РАЗОМ:					**2510**				**99**	**2411**	**1498**	**80**	**833**	
	Спеціальні курси. Дисципліни, що формують загальні компетентності														
23	Основи правознавства** (Громадянська освіта** розділ 2,4)		1			25					25	19		6с	
24	Безпека життєдіяльності**		4			34					34	16		16п2с	
25	Іноземна мова**		3,4			57					57	24		33с	
26	Соціологія**		2			34				2	32	26		6с	
	Всього					**150**				**2**	**148**	**85**		**63**	
	РАЗОМ					**2660**				**101**	**2559**	**1583**	**80**	**896**	

Розподіл навчальної роботи у кредитах ECTS та аудиторних годин за курсами і семестрами								
I курс		II курс		III курс		IV курс	
Семестри								
1	2	3	4	5	6	7	8
Кількість тижнів в семестрі							
17	24	17	18	16	14		
17	18	17	18	16	14		
1	2	3	4	5	6	7	8
17	18	19	20	21	22	23	24
2	2	1	2				
2	2	2	1				
2	2	1	2				
2	2(46)						
2	3(70)	2	4				
4							
3	3(71)	2	3				
3	3(71)						
2	2	2	2				
2(30)	2(40)	2(30)	2(40)				
		2	2				
		3					
		4					
			5				
			2				
			2				
			2				
			2				
ск							
			ск				
		ск	ск				
	ск						

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	срс	**17**	**24**	**17**	**18**	**16**	**14**		**-**
2.НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																							
2. 1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																							
ОК 1	Основи філософських знань (філософія, релігієзнавство)		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13					2			
ОК 2	Культурологія (етика й естетика)**		3				2,5	2,5	75		36	30		6с	39			**					
ОК 3	Фізичне виховання		5				3	3	90		48	2		56п	42					3			
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6					1,5	1,5	45		28	2		26п	17						2		
ОК 5	Основи правознавства** (Громадянська освіта** розділ 2,4)		1				1,5	1,5	45		(*20) 25	(*16) 19		(*4п) 6с	0	**							
ОК 6	Історія України**		1-4				7	7	210		209	153		38п18с	1	**	**	**	**				
ОК 7	Соціологія**		2				1,5	1,5	45		34	28		6с	11		**						
ОК 8	Економічна теорія** (Громадянська освіта розділ 6, Фінансова грамотність)		4				3	3	90		(**17) 36	(**12) 30		(**5п) 6с	(**13) 24				**				
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна 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* (Біологія та екологія*)		3				1,5	1,5	45		34	18	8	8п	11			**					
ОК12	Економіка підприємства		4				2	2	60		36	24		8п4с	24				**				
ОК 13	Іноземна мова**		3-6				6	6	180		(*57) 74	(*24) 37		(*33с) 37с	(33) 16			**	**	2	3		
ОК 27	Основи національного спротиву		6				3	3	90		60	36		24п	30					2	2		
	ВСЬОГО						**40,5**	**40,5**	**1215**		**852**	**485**	**8**	**359**	**363**	**0**	**0**	**0**	**0**	**9**	**7**		
	СЕСІЇ						**1**	**1**	**30**														
	РАЗОМ ГОДИН, що форм.ЗК						**41,5**	**41,5**	**1245**														
2. 2.Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях**	5	4		5		8	8	240		(*90) 32	(*38) 4		(*40п12с) 24п4с	(75) 43				**	2			
ОК 15	Організація і технологія обслуговування та управління якістю в закладах ресторанного господарства	6	5		6		6	6	180		132	52		58п22с	48					3	6		
ОК 16	Будівлі ,обладнання та естетичне оформлення готелів* (Технологія*)		1-3				8	8	240		135	75		38п22с	105	**	**	**					
ОК 17	Санітарія і гігієна в підприємствах готельно-ресторанного типу	5					3	3	90		64	22		36п6с	26					4			
ОК 18	Професійний етикет		6				1,5	1,5	45		28	18		6п4с	17						2		
ОК 19	Інформаційні системи в готельно-ресторанному 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 ресторанного господарства		5				2,5	2,5	75		48	24		20п4с	27					3			
ОК 22	Основи організації та устаткування закладів ресторанного господарства**		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		
	ВСЬОГО						**44**	**44**	**1320**		**797**	**359**	**18**	**420**	**523**	**0**	**0**	**0**	**0**	**17**	**14**		
2. 3. Практична підготовка																							
ОК 25	Виробнича практика		4				9	9	270		150			150п	120								
ОК 26	Виробнича практика		6				7	7	210		180			180п	30								
	ВСЬОГО						**16**	**16**	**480**		**330**			**330**	**150**								
Всього годин за норм. ОК, що форм. СК							**60**	**60**	**1800**		**1127**	**359**	**18**	**750**	**673**								
	СЕСІЇ						**4**	**4**	**120**														
	Атестація						**2**	**2**	**60**														
РАЗОМ ГОДИН ЗА ОК., що форм. СК							**66**	**66**	**1980**														
Всього годин за нормативними ОК (без год на сесії)							**100,5**	**100,5**	**3015**		**1979**	**844**	**26**	**1109**	**1036**	**30**	**30**	**30**	**30**	**26**	**21**		**-**
3.ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (самостійного вибору здобувачів освіти)																							
3.1. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							
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			**					
Всього годин за виб.част (без год на сесії)							**12,5**	**12,5**	**375**		**224**	**100**	**20**	**104**	**151**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**9**		**-**
Разом годин норм. і вибірк. ОК							**113**	**113**	**3390**		**2203**	**944**	**46**	**1213**	**1187**								
Разом годин на сесії і А							**7**	**7**	**210**														
Загальна кількість							**120**	**120**	**3600**														
Кількість годин на тиждень																**30/2**	**30/2**	**30/2**	**30/2**	**30**	**30**		**-**
Кількість кредитів ОПП за навчальний рік																**60**				**60**			
Кількість загальноосвітніх дисциплін																14	14	16	15	-	-		-
Кількість ОК, що вивчаються за ОПП, в т.ч. факультативно																3	3	8	8	12	9		-
Кількість екзаменів																-	-	-	ЗНО	2	3		-
Кількість заліків(разом з загальноосвітніх дисциплін та нормативних і вибіркових дисциплін)																14	14	16	15	9	6		-
Кількість курсових робіт																**-**	**-**	**-**	**-**	1	1		-

VI. Пояснення до навчального плану

1.Навчальний план діє наборів **2026 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»;від 30.06.2026 №1002 «Про затвердження типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву»;
- листів МОН від 05.02.2016 №1/9-64 «Щодо використання у практичній роботі вищих навчальних закладів англомовного 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 перезараховуються 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.З 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 Надія УЛАСЕВИЧ

Завідувач відділення Олена ЕЙХМАН

Голова випускної циклової комісії Олена ЧЕРНИШОВА