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 повної 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																																																			
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	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	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										
II	36			5					11	52
III	30	3		6					2	41
Разом на базі ПЗСО	66	3	1	11			2		13	93

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
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	Залікі	Курсові: проекти	Курсові: роботи	Загальний обсяг: Вивчено на ІІ 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.НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ															
1. 1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності															
ОК 1	Основи філософських знань (філософія, релігієзнавство)		5				3	3	90		48	38		10с	42
ОК 2	Культурологія (етика й естетика)		4				3	3	90		57	47		10с	33
ОК 3	Фізичне виховання		3-6				6	6	180		132	8		124п	48
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6					1,5	1,5	45		28	2		26п	17
ОК 5	Основи правознавства		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13
ОК 6	Історія України		4				3	3	90		76	62		14с	14
ОК 7	Соціологія**		3				1,5	1,5	45		34	28		6с	11
ОК 8	Економічна теорія		3				3	3	90		51	41		10с	39
ОК 9	Інформатика і комп’ютерна техніка		3,4				4,5	4,5	135		89	20		69п	46
ОК 10	Безпека життєдіяльності		3				2	2	60		34	16		16п2с	26
ОК 11	Основи екології		3				1,5	1,5	45		34	18	8	8п	11
ОК12	Економіка підприємства		4				2	2	60		38	26		8п4с	22
ОК 13	Іноземна мова		3-6				7	7	210		165	80		85с	45
ОК 27	Основи національного спротиву		4				3	3	90		72	48		24п	18
	ВСЬОГО						**42,5**	**42,5**	**1275**		**885**	**451**	**8**	**425**	**390**
	СЕСІЇ						**1**	**1**	**30**						
	РАЗОМ ГОДИН, що форм. ЗК						**43,5**	**43,5**	**1305**						
1. 2.Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності															
ОК 14	Організація та технологія обслуговування в готелях	5	4		5		7	7	210		146	66		64п16с	64
ОК 15	Організація і технологія обслуговування та управління якістю в закладах ресторанного господарства	6	4,5		6		7	7	210		156	76		58п22с	54
ОК 16	Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів		3				6	6	180		136	76		38п22с	44
ОК 17	Санітарія і гігієна в підприємствах готельно-ресторанного типу	5					3	3	90		64	22		36п6с	26
ОК 18	Професійний етикет		6				2,5	2,5	75		42	28		10п4с	33
ОК 19	Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві		5				2	2	60		32	10		18п4с	28
ОК 20	Охорона праці		4				2,5	2,5	75		38	8	18	12п	37
ОК 21	Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства		5				2,5	2,5	75		48	24		20п4с	27
ОК 22	Основи організації та устаткування закладів ресторанного господарства**		3				3	3	90		68	32		28п8с	22
ОК 23	Ресторанний кейтерінг		5				3	3	90		48	32		16п	42
ОК 24	Основи менеджменту і маркетингу	6					3,5	3,5	105		84	46		28п10с	21
	ВСЬОГО						**42**	**42**	**1260**		**862**	**420**	**18**	**426**	**398**

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	19	16	14			
17	18	19	20	21	22	23	24	

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**	**19**	**16**	**14**		**-**
1. 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							**58**	**58**	**1740**		**1192**	**418**	**18**	**756**	**548**								
	СЕСІЇ						**4**	**4**	**120**														
	Атестація						**2**	**2**	**60**														
РАЗОМ ГОДИН ЗА ОК., що форм. СК							**64**	**64**	**1920**														
Всього годин за нормативними ОК (без год на сесії)							**100,5**	**100,5**	**3015**		**2081**	**876**	**26**	**1181**	**934**	**0**	**0**	**30**	**28**	**26**	**21**		**-**
2.ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (самостійного вибору здобувачів освіти)																							
2.1. 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***		4				2	2	60		38	32		6с	22				2				
Всього годин за виб.част(без год на сесії)							**12,5**	**12,5**	**375**		**228**	**104**	**20**	**104**	**147**	**0**	**0**	**0**	**2**	**4**	**9**		**-**
Разом годин норм. і вибірк. ОК							**113**	**113**	**3390**		**2305**	**976**	**46**	**1285**	**1085**								
Разом годин на сесії і А							**7**	**7**	**210**														
Загальна кількість							**120**	**120**	**3600**														
Кількість годин на тиждень																**-**	**-**	**30/2**	**30/2**	**30**	**30**		
Кількість кредитів ОПП за навчальний рік																**60**				**60**			
Кількість ОК, що вивчаються за ОПП																		10	11	12	9		
Кількість екзаменів																		-	-	2	3		
Кількість заліків(разом з загальноосвітніх дисциплін та нормативних і вибіркових дисциплін)																		9	11	10	6		
Кількість курсових робіт																		**-**	**-**	1	1		

VI. Пояснення до навчального плану

1.Навчальний план для набору **2026 р. на базі повної загальної середньої освіти**. Розроблений на підставі наказів МОН України 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 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 19.12.2024 р., наказу Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу «Про педагогічне навантаження» від 24.12.2024 №187.

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

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

Заступник директора з навчальної роботи Надія УЛАСЕВИЧ

Завідувач відділення Олена ЕЙХМАН

Голова випускної циклової комісії Олена ЧЕРНИШОВА