

Переддипломна
практика

Всего

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																												
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
		Екзамени	Зачиски	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄКТС	Години	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс			
									В тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр	
									Лекції	Лабораторії, практичні	Семінарські		17 тижнів		23 тижні		15		15		15		16		10 тижнів		12 тижнів	
													Години на тижень	Кредити години	Години на тижень	Кредити години	Години на тижень	Кредити години	Години на тижень	Кредити години	Години на тижень	Кредити години	Години на тижень	Кредити години	Години на тижень	Кредити години		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																												
За програмою профільної середньої освіти																												
	Базові предмети																											
1	Українська мова						140	125	125			15	2	34	2	46	2	30	1	15								
2	Українська література						140	125	125			15	2	34	2	46	2	30	1	15								
3	Біологія і екологія						140	126	108	18		14	2	34	4	92												
4	Географія						88	80	80			8	2	17	2	46												
5	Зарубіжна література						70	63	63			7	1	17	2	46												
6	Іноземна мова**						140	110		110		30	2	34	2	46	2	30										
7	Хімія						122	103	69	34		19	2	34	3	69												
8	Всесвітня історія						70	70	70				3	51	1	23												
9	Історія України** (інтегрований курс)						150	146	146			4	1	17	3	69	2	30	2	30								
10	Захист України						105	97	79	18		8	3	51	2	46												
11	Фізична культура**						210	140		140		70	2	34	2	46	2	30	2	30								
12	Правознавство(Основні правознавства*)						45	45	25	20									3	45								
13	Економіка (Основні економічної теорії*)						45	45	25	20							3	45										
14	Математика						210	174	174			36	4	68	2	46	2	30	2	30								
15	Фізика і астрономія						245	155	121	34		90	2	34	2	46	3	45	2	30								
	Профільні предмети і спеціальні курси																											
16	Санітарія і гігієна в готелях						60	60	60									4	60									
17	Географія туризму						45	45	45								3	45										
	Вибірково-обов'язкові предмети																											
18	Інформатика**						45	45	45				4	68	3	69	3	45										
19	Технології (Оригінальні технології)						45	45	45								3	45										
	Всього профільної середньої освіти						2115	1799	1405	394		316		527		736		420		195								
	Тижневе навантаження												30+2		30+2		27		17									
За освітньо-професійною програмою																												
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
OK 1	Історія України ** (інтегрований курс)		4				3	90	60	40	20						1,5		1,5									
OK 2	Українська мова за професійним спря.		6				3	90	48	28	20											3		3				
OK 3	Культурологія		6				3	90	48	28	20											3		3				
OK4	Основні правознавства		4				3	90	45	25	20																	
OK5	Іноземна мова за професійним спря	4					3	90	45		45								3									
OK6	Інформатика і компютерна техніка		3				3	90	45	25	20						3											
OK7	Економічна теорія		3				3	90	45	25	20							3										
OK8	БЖД і охорона праці		4				3	90	45	20	25								3	3								
OK 9	Фізичне виховання		5				3	90	60		60						1			1								
OK 10	Вища математика		4				3	90	45	30	15								3	3								
OK 11	Основні психології		3				3	90	45	25	20						3	3										
	Разом		1	10			33	990	531	246	285		459				3	11,5	9	14,5	2	1	6	6				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											

[illegible]

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети	
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Охорони праці і безпеки життєдіяльності
9	Будівель і обладнання готелів
10	Організації та технології обслуговування в готелях
11	Фізичного виховання
12	Менеджменту і маркетингу
13	Економіки
Лабораторії	
1	Інформатики і комп'ютерної техніки
2	Навчальний ресторан кухня бар
3	Навчальний готель
4	Санітарії і гігієни

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельне обслуговування,

затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 24_» 04 2025 р. №9

та введеної в дію з « 01_» 09_2025_р. (наказ від з « 25_04_2025_р. № 64

Навчальний план розглянуто та схвалено цикловою комісією туристично - готельних дисциплін _____ (протокол від « 12_06_25_р. № 9).

Голова циклової комісії

Михайло СТАНКОВИЧ

(підпис)

прізвище, ініціали

Заавідувач відделенням

Надія ШЕКМАР

(підпис)

прізвище, ініціали

Заступник директора з навчальної роботи

Василь ЛИЗАНЕЦЬ

(підпис)

прізвище, ініціали

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																													
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин				Розподіл навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями																	
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЕКТС	Годин	Аудиторних			Самостійна робота	курс				I курс				II курс				IV курс					
								В тому числі				семестр		1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		7 семестр		8 семестр					
								Лекції	Лабораторії, практичні	Семінарські		тижнів	Кредити годин	тижнів	Кредити годин	тижнів	Кредити годин	тижнів	Кредити годин	тижнів	Кредити годин	тижнів	Кредити годин	тижнів	Кредити годин	тижнів	Кредити годин	тижнів	Кредити годин
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25		
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																													
За освітньо-професійною програмою																													
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																												
OK 1	Історія України		2			3	90	60	40	20	30						2	1,5	2	1,5									
OK 2	Українська мова за професійним спрям.		4			3	90	48	28	20	42																		
OK 3	Культурологія		4			3	90	48	28	20	42												3	3					
OK 4	Основи правознавства		2			3	90	45	25	20	45												3	3					
OK 5	Іноземна мова за професійним спрям.	2				3	90	45	25	20	45								3	3									
OK 6	Інформатика і комп'ютерна техніка		1			3	90	45	25	20	45						3	3											
OK 7	Економічна теорія		1			3	90	45	25	20	45						3	3											
OK 8	БЖД і охорона праці		2			3	90	45	20	25	45																		
OK 9	Фізичне виховання		3			3	90	60		60	30								3	3									
OK 10	Вища математика		2			3	90	45	30	15	45						2	1	2	1	2	1							
OK 11	Основи психології		1			3	90	45	25	20	45								3	3									
	Разом	1	10			33	990	531	246	285	459						13	11,5	16	14,5	2	1	6	6					
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																												
OK 12	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві		3			3	90	45	20	25	45										3	3							
OK 13	Бухгалтерський облік		3			3	90	45	35	10	45							4			3	3							
OK 14	Орг. та тех. обл. в готелях	3		3		12	360	210	90	120	150						3	3	6	4	5	4							
OK 15	Організація та технологія обслуговування в ЗРГ		4			3	90	45	25	20	45										3	3							
OK 16	Будівлі і обладнання готелів		3			3	90	45	25	20	45																		
OK 17	Санітарія і гігієна в готелях		2			3	90	60	30	30	30										3	3							
OK 18	Економіка ЗРГ		3			3	90	45	27	18	45								4	3									
OK 19	Стандартизація в готелях		4			3	90	48	30	18	42										3	3							
OK 20	Основи менеджменту	4		4		6	180	64	54	10	116																		
OK 21	Професійний етикет		4			3	90	48	34	14	42												3	3					
OK 22	Основи маркетингу		3			3	90	45	30	15	45												3	3					
OK 23	Організація дозвілля в гот. гос.		4			3	90	48	30	18	42										3	3							
OK 24	Географія туризму		1			3	90	45	25	20	45						3	3						3	3				
	Разом	2	11			51	1530	793	455	338	737						6	7	10	7	23	22	13	15					
	Практична підготовка																												
OK 25	Навчальна практика (Вступ до фаху)		1			1,5	45	45		45																			
OK 26	Виробничо-технологічна практика		2			9	270	270		270																			
OK 27	Виробничо-професійна практика		4			6	180	180		180																			
	Разом		3			16,5	495	495		585																			
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
OK 28	Державні кваліфікаційні іспити	4				1,5	45			45																			
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної	1	24			102	3060	1819	701	1118	1241																		
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												

[illegible]

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Кабінети	
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Охорони праці і безпеки життєдіяльності
9	Будівель і обладнання готелів
10	Організації та технології обслуговування в готелях
11	Фізичного виховання
12	Менеджменту і маркетингу
13	Економіки
Лабораторії	
1	Інформатики і комп'ютерної техніки
2	Навчальний ресторан кухня бар
3	Навчальний готель
4	Санітарії і гігієни

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельне обслуговування, затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 24 » 04 2025 р. №9

та введеної в дію з « 01 » 09 2025 р. (наказ від з « 25 » 04 2025 р. № 04

Навчальний план розглянуто та схвалено цикловою комісією туристично - готельних дисциплін _____ (протокол від « 12 » 06 2025 р. № 9

Голова циклової комісії _____

Михайло СТАНКОВИЧ

(підпис)

прізвище, ініціали

Заавідувач відделенням _____

Надія ШЕКМАР

(підпис)

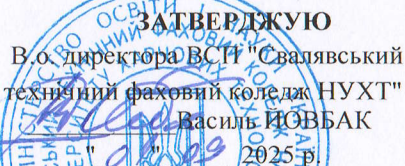
прізвище, ініціали

Заступник директора з навчальної роботи _____

Василь ЛИЗАНЕЦЬ

(підпис)

прізвище, ініціали



Міністерство освіти і науки України
ВСП "Свялявський технічний фаховий коледж НУХТ"

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма "Готельне обслуговування"

Галузь знань (шифр) J "Транспорт та послуги"

Спеціальність (код) J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"

Форми здобуття фахової передвищої освіти: Денна

Рік вступу 2025р

Освітньо-професійний ступінь:

фаховий молодший бакалаврОсвітня кваліфікація **фаховий молодший бакалавр**

з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Професійна кваліфікація

Термін навчання 1 р 10 міс. на основі КР

1. Графік освітнього процесу

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

[illegible]

2. Практична підготовка

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	1	1	1,5
Технологічна	2	6	9
Технологічна	4	4	6

3. Державна підсумкова атестація

3. Державна підсумкова атестація		
Форми атестації	Назва предмета*	Семестр

* Предмети відповідно до законодавства

4. Атестація здобувачів фахової передвижної освіти

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС
І Державні кваліфікаційні іспити	4	1,5

Позначення:



Теоретичне навчання



Технологічна практика



Атестація здобувачів
фахової передвищої
освіти



Навчальна
практика



Семестровый
контроль



Канікули



Переддипломна
практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																												
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			ПЗСО	Загальний обсяг		Кількість годин				Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями																
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	курс				I курс				II курс				IV курс			
									Лекції	Лабораторії, практичні	Семінарські		семестр		семестр		1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		7 семестр		8 семестр	
													тижнів		тижнів		15		15		15		16		10 тижнів		12 тижнів	
													Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин	Години на тиждень	Кредити годин
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25	
	Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																											
	За освітньо-професійною програмою																											
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																											
OK 1	Історія України		2			3	90	60	40	20		30					2	1,5	2	1,5								
OK 2	Українська мова за професійним спрм.		4			3	90	48	28	20		42										3	3					
OK 3	Культурологія		4			3	90	48	28	20		42										3	3					
OK4	Основи правознавства		2			3	90	45	25	20		45							3	3								
OK5	Іноземна мова за професійним спрм	2				3	90	45		45		45							3	3								
OK6	Інформатика і комп'ютерна техніка		1			3	90	45	25	20		45					3	3										
OK7	Економічна теорія		1			3	90	45	25	20		45					3	3										
OK8	БЖД і охорона праці		2			3	90	45	20	25		45							3	3								
OK 9	Фізичне виховання		3			3	90	60		60		30					2	1	2	1	2	1						
OK 10	Вища математика		2			3	90	45	30	15		45							3	3								
OK 11	Основи психології		1			3	90	45	25	20		45					3	3										
	Разом	1	10			33	990	531	246	285		459					13	11,5	16	14,5	2	1	6	6				
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 12	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві		3			3	90	45	20	25		45									3	3						
OK 13	Бухгалтерський облік		3			3	90	45	35	10		45					4				3	3						
OK 14	Орг. та тех. обсл. в готелях	3		3		12	360	210	90	120		150					3	3	6	4	5	4						
OK 15	Організація та технологія обслуговування в ЗРГ		4			3	90	45	25	20		45									3	3						
OK 16	Будівл і обладнання готелів		3			3	90	45	25	20		45									3	3						
OK 17	Санітарія і гігієна в готелях		2			3	90	60	30	30		30						4	3									
OK 18	Економіка ЗГ РГ		3			3	90	45	27	18		45								3	3							
OK 19	Стандартизація в готелях		4			3	90	48	30	18		42											3	3				
OK 20	Основи менеджменту	4		4		6	180	64	54	10		116											4	6				
OK21	Професійний етикет		4			3	90	48	34	14		42											3	3				
OK 22	Основи маркетингу		3			3	90	45	30	15		45								3	3							
OK 23	Організація дозвілля в гот. гос.		4			3	90	48	30	18		42										3	3					
OK 24	Географія туризму		1			3	90	45	25	20		45					3	3										
	Разом	2	11			51	1530	793	455	338		737					6	7	10	7	23	22	13	15				
	Практична підготовка																											
OK25	Навчальна практика (Вступ до фаху)		1			1,5	45	45		45																		
OK 26	Виробничо-технологічна практика		2			9	270	270		270																		
OK 27	Виробничо-професійна практика		4			6	180	180		180																		
	Разом		3			16,5	495	495		585																		
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
OK 28	Державні кваліфікаційні іспити	4				1,5	45					45																
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної	1	24			102	3060	1819	701	1118		1241																
	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																											

[illegible]

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень	
Кабінети	
1	Української мови та літератури
2	Фізики
3	Математики
4	Суспільних дисциплін
5	Іноземної мови
6	Історії України
7	Біології та екології
8	Охорони праці і безпеки життєдіяльності
9	Будівель і обладнання готелів
10	Організації та технології обслуговування в готелях
11	Фізичного виховання
12	Менеджменту і маркетингу
13	Економіки
Лабораторії	
1	Інформатики і комп'ютерної техніки
2	Навчальний ресторан кухня бар
3	Навчальний готель
4	Санітарії і гігієни

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельне обслуговування,

затвердженої Вченою радою НУХТ (протокол від « 24 » 04 2025 р. №9

та введеної в дію з « 01 » 09 25 р. (наказ від « 25 » 04 25 р. № 64

Навчальний план розглянуто та схвалено цикловою комісією туристично - готельних дисциплін _____ (протокол від « 12 » 06 2025 р. № 9).

Голова циклової комісії _____

Михайло СТАНКОВИЧ

(підпис)

прізвище, ініціали

Заавідувач відделенням _____

Надія ШЕКМАР

(підпис)

прізвище, ініціали

Заступник директора з навчальної роботи _____

Василь ЛИЗАНЕЦЬ

(підпис)

прізвище, ініціали