

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЕКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами			
		екзамени	заліки	курсіві			загальний обсяг	аудиторних			самостійна робота	I курс		II курс		
				роботи	розрахункові роботи			у тому числі:				семестри				
		всього	лекції					лабораторні	практичні	кількість тижнів у семестрі						
				1	2		3			4						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ

1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

OK 1.1	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1			4	120	44	30		14	76	3			
OK 1.2	Права людини та верховенство права в сучасних реаліях		1			4	120	44	30		14	76	3			
OK 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя. Психологія стресу і стресостійкості особистості)		1,2			4	120	60	14		46	60	2	2		
OK 1.4	Інформаційні технології	2	1			4	120	60	16		44	60	2	2		
OK 1.5	Україна в контексті світового розвитку		2			4	120	44	30		14	76		3		
OK 1.6	Інклюзивне суспільство		2			4	120	44	30		14	76		3		
Всього за п.1.1		1	7			24	720	296	150	0	146	424	10	10	0	0

1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми

Всього за п. 1.2			1			5	150	52				98	0	0	3,5	0
VK 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки		3			5	150	52	30		22	98			3,5	
Всього за циклом загальної підготовки		1	8			29	870	348	150	0	146	522	10	10	4	0

II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми

OK 2.1	Якість, стандартизація і сертифікація продукції та послуг	1				5	150	52	30		22	98	3,5			
OK 2.2	Безпека послуг, гігієна і санітарія в галузі	1				4	120	44	22		22	76	3			
OK 2.3	Ефективне спілкування в контексті		1			3	90	30	16		14	60	2			
OK 2.4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	1			4	120	46	16		30	74	2	1		
OK 2.5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	1			5	150	74			74	76	1	4		

ОК 2.6	Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства	2				5	150	60	30		30	90		4		
ОК 2.7	Економіка закладів готельно-ресторанного господарства	2				4	120	44	22		22	76		3		
ОК 2.8	Документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства		3			4	120	44	22		22	76			3	
ОК 2.9	Інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві	3				4	120	46	16		30	74			3	
ОК 2.10	Управління обслуговуючим персоналом у готельному та ресторанному господарстві		3			4	120	44	22		22	76			3	
ОК 2.11	Організація і технологія обслуговування в готелях	4			4	5	150	74	38		36	76				5
ОК 2.12	Організація і технологія обслуговування на підприємствах харчування	4				5	150	74	38		36	76				5
ОК 2.13	Охорона праці, безпека життєдіяльності в галузі, протипожежна безпека та цивільний захист		4			3	90	30	16		14	60				2
ОК 2.14	Технології продукції ресторанного господарства	4				5	150	56	16		40	94				4
ОК 2.15	Маркетинг готельних і ресторанних продукції та послуг		4			3	90	42	22		20	48				3
ОК 2.16	Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг		4			4	120	42	30		12	78				3
ПР 1	Навчальна (ознайомча) практика		2			6	180	0				180				
ПР 2	Навчальна практика		4			6	180	0				180				
	Комплексний кваліфікаційний іспит	4				2	60	0				60				
	Всього за п. 2.1	11	10	0	1	81	2430	802	356	0	446	1628	11,5	12	9	22
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																
	Всього за п. 2.2		2			10	300	104				196			7	0
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу професійної підготовки		3			5	150	52	30		22	98			3,5	
ВК 2.2			3			5	150	52	30		22	98			3,5	
	Всього за циклом професійної підготовки	11	12	0	1	91	2730	906	356	0	446	1824	12	12	16	22
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %								24%								
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої								12,5%								
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН																
	12	20	0	1	120	3600	1254	506	0	592	2346	22	22	20	22	
Рекомендована кількість годин на тиждень												22	22	21	21	
Кількість екзаменів												2	5	1	4	

Кількість заліків	7	4	5	4
Кількість курсових проєктів				
Кількість курсових робіт				1

VI. ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ КАБІНЕТІВ, ЛАБОРАТОРІЙ, МАЙСТЕРЕНЬ

№	Кабінети
1	Кабінет соціально-гуманітарних дисциплін
2	Кабінет організації виробництва, менеджменту і маркетингу
3	Кабінет правознавства
4	Кабінет фізичного виховання зі спортивним залом
5	Кабінет безпеки життєдіяльності та охорони праці

№	Лабораторії
1	Комп'ютерної техніки та комп'ютеризації
2	Лабораторія інформаційних технологій
3	Лабораторія організації готельного обслуговування
4	Лабораторія організації ресторанного обслуговування

№	Майстерні
1	Майстерня з технології продукції ресторанного бізнесу
2	Майстерня лідерства та проєктного менеджменту
3	Бізнес-майстерня
4	Майстерня з готельного господарства
5	Майстерня з кейтерингу



ПОГОДЖЕНО

Директор Миколаївського
фахового коледжу

Світлана КАНДЮК-ЛЕБІДЬ

"07" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова циклової комісії
з економіки та підприємництва

Руслан СКУПСЬКИЙ

"12" березня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій та
готельно-ресторанної справи

Антоніна РАТУШЕНКО

"10" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої
діяльності

Оксана КОЛЯДА

"17" квітня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу
методичної роботи

Вікторія БАУЛА

"17" квітня 2025 р.