

Міністерство освіти і науки України
Карпатський національний університет імені Василя Стефаника



"Затверджую"

В.о. ректора

Ігор ЦЕПЕНДА

(підпис) (прізвище та ініціали)

2025 року

Затверджено Вченою радою університету, протокол № 09 від 24.08.2025 року

Освітня кваліфікація фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки фахового молодшого бакалавра з галузі знань J Транспорт та послуги

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Строк навчання 2 роки 10 місяців

за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

спеціалізацією

на основі базова загальна середня освіта

Форма здобуття освіти денна

I. Графік навчального 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	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T					
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	S	S	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T					
3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	VI	VI	VI	VI	VI	VI	S	K	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	VI	VI	VI	VI	VI	VI	VI	VI	VI	VI	S	A	A	A	A	K	K	K	K	K	K	K	K

ПОЗНАЧЕННЯ:

T - Теоретичне навчання, K - Канікули, S - Екзаменаційна сесія, ВП - Виробнича практика, НП - Навчальна практика, ПЗ - Польові збори, А - Атестація;

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Канікули	Екзаменаційна сесія	Виробнича практика	Навчальна практика	Польові збори	Атестація	Всього
1	35	16				1		52
2	35	11	2		2		2	52
3	22	4	2	14			1	43
Разом	92	31	4	14	2	1	3	147

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна		2
Навчальна практика	4	2
Виробнича		14
Виробнича практика	5	6
Виробнича практика	6	8

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проект (робота))	Семестр
Кваліфікаційний іспит	екзамен	6

V. План навчального процесу

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин								Розподіл аудиторних годин на тиждень за курсами і							
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних у тому числі					Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	Семестри					
				проекти	роботи			Всього	Лекції	Практичні	Семінарські і	Лабораторні		Індивідуальні	1	2	3	4	5	6		
Кількість тижнів в семестрі		17	18	17	18	19	20															

1. Цикл загальноосвітніх дисциплін																								
1.1. Базові предмети																								
1	Українська мова (Українська мова (за професійним спрямуванням))*						280	280		280						4	4	4	4					
2	Українська література						140	140		140						2	2	2	2					
3	Зарубіжна література						70	70		70						2	2							
4	Іноземна мова						190	190		190						2	2	4	3					
5	Історія: Україна і світ (Історія України)*						228	228			228					4	3	3	3					
6	Громадянська освіта (О-ви прав. та прав. рег. гот.-рест.біз.екон.та п*						88	88			88					3	2							
7	Математика						210	210		210						3	3	3	3					
8	Природничі науки																							
9	Фізика і астрономія						104	104		104						2	2	2						
10	Хімія						70	70		70							2	2						
11	Біологія і екологія						70	70		70								2	2					
12	Географія						88	88		88						3	2							
13	Фізична культура						210	210		210						3	3	3	3					
14	Захист України						110	110		110						3	3							
15	Захист України (польові збори)						30	30					30				2							
Всього по п. 1.1:							1648	1648		1332	316					28	27	22	17					
1.2. Вибірково-обов'язкові предмети																								
16	Технології (Вступ до спеціальності з основами АД)*						88	88			88					3	2							
17	Інформатика (інфор.та комп.техніка,інфор.с-ми і технол.сфери навч.)*						122	122		122						2	2	3						
Всього по п. 1.2:							210	210		122	88					5	4	3						
1.3. Спеціальні курси																								
18	Ресторанна справа та кейтеринг*						100	100	36		64							2	4					
19	Організація та технологія ресторанної справи						100	100	50		50							2	4					
20	Естетичне оформлення готелів та ресторанів*						70	70	34		36								4					
21	Екологія*						36	36			36								2					

22	Організація та технологія обслуговування в готелях*					70	70	32		38						2	2		
23	Польська мова*					70	70			70						2	2		
Всього по п. 1.3:						446	446	152		294						2	8	16	
Разом за розділом (п. 1):						2304	2304	152	1664	698						33	33	33	33
Поділ на групи																			
	Хімія					20													
	Фізика і астрономія					20													
	Біологія і екологія					20													
Підготовка до НМТ/ЗНО																			
	Українська мова					20													
	Математика					14													
	Історія України					22													
	Всього					116													
						2420													
2. Нормативні навчальні дисципліни																			
2.1. Цикл загальної підготовки																			
OK1	Історія України*		4			3	90								90				
OK2	Інформатика та компютерна техніка, інформац. с-ми і тех.сфер.посл.*		3			6	180								180				
OK3	Основи правознавства та правове регулювання готел.-рест.бізнесу *		3			3	90								90				
OK4	Екологія*		4			3	90								90				
OK5	Охорона праці і безпека життєдіяльності	6				3	90	30	14		16				90				3
Всього по п. 2.1:		1	4			18	540	30	14		16				540				3
2.2. Цикл професійної підготовки																			
OK6	Вступ до спеціальності з основами АД (Технології)*		3			6	180								180				
2.2.1. Теоретична підготовка																			
OK7	Економічна теорія та економіка підприємства (ГО) *		4			3	90								90				
OK8	Українська мова за професійним спрямуванням*		4			6	180								180				
OK9	Іноземна мова за професійним спрямуванням (англ.)	6				3	90	60			60				30				5
OK10	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням (нім.))		5			3	90	60			60				30				6
OK11	Польська мова*		4			3	90								90				
OK12	Основи психології		5			3	90	30	14		16				60				3
OK13	Естетичне оформлення готелів та ресторанів *	4				3	90								90				
OK14	Ресторанна справа та кейтеринг *	4				6	180								180				
OK15	Організація та технологія ресторанної справи*	4				6	180								180				

OK16	Організація та технологія обслуговування в готелях*	4			6	180						180					
OK17	Стандартизація і сертифікація готелів і ресторанів		5		5	3	90	40	20		20		50			4	
OK18	Менеджмент та маркетинг готелів і ресторанів		6		6	3	90	40	20		20		50				4
OK19	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу	5			3	90	40	20		20		50				4	
Всього по дисциплінам п.2.2.1:		6	8		2	57	1710	270	74		196		1440			17	12
2.2.2. Практична підготовка																	
OK20	Навчальна практика		4			3	90					90					
OK21	Виробнича практика		5,6			21	630					630					
Всього по дисциплінам п.2.2.2:		3				24	720					720					
Всього по п. 2.2:		6	11		2	81	2430	270	74		196		2160			17	12
Разом за розділом (п. 2):		7	15		2	99	2970	270	74		196		2700			17	12
3. Вибіркові навчальні дисципліни																	
BK1	Варіативна компонента ОПП 1		5			3	90	30								3	
BK2	Варіативна компонента ОПП 2		5			3	90	30								3	
BK3	Варіативна компонента ОПП 3		6			3	90	30									3
BK4	Варіативна компонента ОПП 4		6			3	90	30									3
BK5	Варіативна компонента ОПП 5		6			3	90	30									3
BK6	Варіативна компонента ОПП 6		5			3	90	30								3	
Разом за розділом (п. 3):			6			18	540	180								9	9
4. Атестація																	
OK22	Кваліфікаційний іспит	6				3	90					90					
Разом за розділом (п. 4):						3	90					90					
Загальна кількість						120	3600	930	74		196		2670	33	33	32	33
Кількість годин на тиждень													64				
Кількість екзаменів													7			1	4
Кількість заліків													21			3	6
Кількість курсових проектів																1	1
Кількість курсових робіт													2			2	

Директор коледжу

Юрій МОСКАЛЕНКО

Навчальний план затверджено педагогічною радою Івано-Франківського фахового коледжу (протокол №04 від "27" серпня 2025 року)

Погоджено: навчально-методичний відділ

"11" 2025 р.

(підпис, прізвище та ініціали)

Завідувач відділення

Гарант ОП

(підпис, прізвище та ініціали)