Міністерство освіти і науки України
ВНЗ «УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА «КРОК»

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
на підставі ухвалення рішення
Вченої ради Університету
Ректор
Ректор _____ Кучко А.М.
«26» червня 2025 р., протокол № 9

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма	**Готельно-ресторанна справа**
Галузь знань	**J Транспорт та послуги**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Спеціалізація	
Форма здобуття фахової передвищої освіти	**денна**
Рік вступу	**2025**

Освітньо-професійний ступінь: **фаховий молодший бакалавр**
Освітня кваліфікація:
фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Термін навчання **1 рік 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти**
Термін навчання **2 роки 10 місяців на основі базової загальної середньої освіти**

1. 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	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ІЗ	ІЗ	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	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	С	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	КР	КР	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	П	П	П	С	А										

2. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна практика	4	6	9
Виробнича практика	6	6	9

3. Державна підсумкова атестація

Форма атестації	Назва предмета	Семестр
ЗНО	Українська мова	6
ЗНО	Історія/Іноземна мова	6
ЗНО	Математика	6

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити
Кваліфікаційний іспит	6	1

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - теоретичне навчання; С - екзаменаційна сесія; П - практична підготовка; К - канікули; А - атестація здобувачів фахової передвищої освіти; КР - виконання курсової роботи, ІЗ - виконання індивідуальних завдань

ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання курсової	Виконання індивідуальних завдань	Атестація	Канікули	Разом
I	38	0	0	0	2	0	12	52
II	28	6	6	0	0	0	12	52
III	26	5	6	2	0	1	2	42
Разом	92	11	12	2	0	1	26	146

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти	Розподіл за семестрами: Екзамени	Залікі	Курсові проєкти		Загальний обсяг: Кредитів ECTS	Години	Кількість годин: Аудиторних: Всього	у тому числі: Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні	Індивідуальні заняття, консультації	Підсумковий контроль	Самостійна робота	Розподіл годин за курсами, семестрами і тижнями: I курс, 1 семестр (16 тижнів)	I курс, 2 семестр (24 тижні)	II курс, 3 семестр (16 тижнів)	II курс, 4 семестр (24 тижні)	III курс, 5 семестр (16 тижнів)	III курс, 6 семестр (24 тижні)	IV курс, 7 семестр	IV курс, 8 семестр			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15											
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																									
За програмою профільної середньої школи																									
	Базові предмети																								
Ш1	Українська мова		2, 3				142	142	0	142	0			0	48	66	28								
Ш2	Українська література		2, 3				148	148	74	74	0			0	32	88	28								
Ш3	Зарубіжна література		2				76	76	38	38	0			0	32	44									
Ш4	Іноземна мова		2				152	152	0	0	152			0	64	88									
Ш5	Історія України		2, 3				140	72	36	36	0			68		44	28								
Ш6	Всесвітня історія		1				70	48	32	16	0			22	48										
Ш7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)		2, 3				210	208	0	208	0			2	64	88	56								
Ш8	Біологія і екологія		2				80	76	38	38	0			4		76									
Ш9	Географія		1				44	44	22	22	0			0	44										
Ш10	Фізика і астрономія		2				80	76	38	38	0			4	32	44									
Ш11	Хімія		2				76	76	38	38	0			0	32	44									
Ш12	Фізична культура		2, 4				210	132	0	132	0			78	32	44	28	28							
Ш13	Захист України		2				105	38	16	22	0			67	16	22									
Ш14	Громадянська освіта\Правознавство*		3				70	28	14	14	0			42			28								
	Всього	**0**	**19**	**0**			**1603**	**1316**	**346**	**818**	**152**	**0**	**0**	**287**	**444**	**648**	**196**	**28**							
	Профільні предмети і спеціальні курси																								
ОК1	Правознавство*		3			3	90	30	14	16			0	60			30								
ОК2	Інформаційні та цифрові технології*		3			3	90	30	14	0	16		0	60			30								
ОК3	Здоров'я людини\ Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*		3			3	90	30	30	0			0	60			30								
ОК4	Іноземна мова за професійним спрямуванням. Модуль 1*		3,4			10	300	112	0	0	112	0	0	188			56	56							
ОК5	Менеджмент сервісу*	4				4	120	42	28	14			30	48				42							
ОК6	Українська мова за професійним спрямуванням*		4			3	90	30	0	30			0	60				30							
ОК7	Правове забезпечення професійної діяльності*	4				3	90	42	28	14			30	18				42							
ОК8	Етика ділового спілкування*		4			3	90	30	14	16			0	60				30							
ОК12	Вступ до гостинності*	3				3	90	30	14	16			30	30			30								
ОК13	Основи готельної і ресторанної справи*	3				4	120	42	28	14			30	48			42								
ОК14	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів*		4			4	120	42	28	14			0	78				42							
ОК15	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу*	4				4	120	42	14	28			30	48				42							
ОК16	Естетичне оформлення готелів та ресторанів*	4				4	120	42	14	28			30	48				42							
	Всього	**6**	**8**	**0**		**51**	**1530**	**544**	**226**	**190**	**128**	**0**	**180**	**806**	**0**	**0**	**218**	**326**							
	Вибірково-обов'язкові предмети																								
Ш15	Інформатика		2				70	44	22		22			26	0	44	0								
Ш16	Технології: навчальна практика*		9			9	270	40		40			0	230				40							
	Всього	**0**	**2**	**0**		**9**	**340**	**84**	**22**	**40**	**22**	**0**	**0**	**256**	**0**	**44**	**0**	**40**							
	Всього профільної середньої школи	**6**	**29**	**0**	**0**	**60**	**3473**	**1944**	**594**	**1048**	**302**	**0**	**180**	**1349**	**444**	**692**	**414**	**394**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
За освітньо-професійною програмою																									
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																								
ОК1	Правознавство*		3			3	90	30	14	16			0	60			30								

ОК2	Інформаційні та цифрові технології*		3			3	90	30	14	0	16		0	60			30								
ОК3	Здоров'я людини\ Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*		3			3	90	30	30	0			0	60			30								
ОК4	Іноземна мова за професійним спрямуванням. Модуль 1*		3,4			10	300	112	0	0	112	0	0	188			56	56							
ОК5	Менеджмент сервісу*	4				4	120	42	28	14			30	48				42							
ОК6	Українська мова за професійним спрямуванням*		4			3	90	30	0	30			0	60				30							
ОК7	Правове забезпечення професійної діяльності*	4				3	90	42	28	14			30	18				42							
ОК8	Етика ділового спілкування*		4			3	90	30	14	16			0	60				30							
ОК9	Іноземна мова за професійним спрямуванням. Модуль 2	5				6	180	60	0	0	60	0	30	90					60						
ОК10	Країнознавство		5			4	120	56	28	28			0	64					56						
ОК11	Корпоративна культура та тимбілдинг		5			4	120	42	28	14			0	78					42						
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																								
ОК12	Вступ до гостинності*	3				3	90	30	14	16			30	30			30								
ОК13	Основи готельної і ресторанної справи*	3				4	120	42	28	14			30	48			42								
ОК14	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів*		4			4	120	42	28	14			0	78				42							
ОК15	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу*	4				4	120	42	14	28			30	48				42							
ОК16	Естетичне оформлення готелів та ресторанів*	4				4	120	42	14	28			30	48				42							
ОК17	Основи дизайну інтерєру в готельно-ресторанних комплексах		5			4	120	42	28	14			0	78					42						
ОК18	Стандартизація, сертифікація і метрологія	5				3	90	30	14	16			30	30					30						
ОК19	Готельно-ресторанні комплекси світу		5			5	150	56	28	28				94					56						
ОК20	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах ресторанного типу	6				5	150	56	28	28			30	64						56					
ОК21	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах готельного типу	6				4	120	42	28	14			30	48						42					
ОК22	Курсова робота із спеціальності			6		3	90	0	0	0			4	86						0					
	Практична підготовка																								
ОК23	Навчальна практика. Модуль 1.		4			4	120	20	20	0			0	100				20							
ОК24	Навчальна практика. Модуль 2.		4			5	150	20	20	0			0	130				20							
ОК25	Професійна практика		6			9	270	0	0	0		40	0	230											
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																								
ОК26	Кваліфікаційний іспит					1	30							30											
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми	**8**	**17**	**3**		**108**	**3210**	**968**	**448**	**332**	**188**	**40**	**304**	**1898**	**0**	**0**	**218**	**366**	**286**	**98**	**0**	**0**	**0**	**0**	

ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																								
ВК1	Дисципліна вільного вибору		5			3	90	30	14	16			0	60					30						
ВК2	Дисципліна вільного вибору		5			3	90	30	14	16			0	60					30						
ВК3	Дисципліна вільного вибору		6			3	90	30	14	16			0	60						30					
ВК4	Дисципліна вільного вибору		6			3	90	30	14	16			0	60						30					
	Разом за вибором здобувача	**0**	**4**	**0**	**0**	**12**	**360**	**120**	**56**	**64**	**0**	**0**	**0**	**240**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	
	Всього за навчальним планом	**8**	**41**		**0**	**120**	**5243**	**2448**	**872**	**1214**	**362**	**40**	**304**	**2451**	**444**	**692**	**414**	**394**	**346**	**158**					
Кількість екзаменів															**0**	**0**	**2**	**4**	**2**	**2**					
Кількість заліків															**2**	**11**	**9**	**7**	**6**	**4**					
Кількість курсових робіт																				**1**					

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти**

	6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень
	Кабінети
1	**114, 114-1, 115, 116, 117, 120, 122, 124, 124-1, 124-2, 132, 132-1, 139, 139-1, 140, 141, 029, 231, 233**
2	
	Лабораторії
1	**030,003, 305, 001, 004, (готельний номер), їдальня Університету "КРОК", готель "Хрещатик", ТОВ "БУРСА ГОТЕЛЬ КИЇВ", ТОВ "Оптіма Хотел Менеджмент", готель "УКРХОТЕЛІНВЕСТ КОМПАНІ", ТОВ" Готель контроль сервіс" Готельний комплекс" Київ"**
2	**ТОВ "ДЕНЕР", ТОВ "АТРІМС", ТОВ "ГОТЕЛЬ "Контроль сервіс"**
	Майстерні
1	
2	

Голова циклової комісії _____ Оксана КОЗІЙЧУК

Директор Коледжу _____ Людмила СУМБАЄВА