

Володимир РИБАЧУК
27.02.2026 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Затверджено
Першим проректором

Дімитро БАБЕНКО
Кваліфікація: мажорант молодший бакалавр
з готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Строїнивання:

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр у готельно-ресторанній справі та кейтерингу
Ступінь навчання:
на основі базової середньої освіти - 2р. 10 м
на основі повної загальної середньої освіти - 1 р. 10 м

[illegible]

1

Теоретичне
навчання

C

Семестровый
контроль

К

Канікули

□

Практика

 ν

Кваліфікаційний іспит

III. ПРАКТИКА

	Курси		Теорет. навчання		Практика				
	I	40	Тижні	Екзам. сесія (тижнів)					
					навчальна	технологічна	виробнича	атестація	
									канікули, тижнів
III	27	3	4	2	3	1	2	42	
II	35		5				12	52	
I	40						12	52	
	102	3	9	2	3	1	26	146	

Назва практики	Семестр	Тижнів	Кредити
Навчальна практика			13,5
Інформаційні системи в готельно-ресторанному госпо-дарстві. Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі	4	2	
Барна справа	4	3	
Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства	6	2	
Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	2	
Технологічна практика			
Технологія приготування їжі	5	2	3,0
Виробнича практика	6	3	4,5
Всього	14		21

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (ЗНО, кваліфікаційний іспит)	Семестр	кредити ЕКТС
1. Українська мова	ЗНО (НМТ)	4	
2. Математика	ЗНО (НМТ)		
3. Історія України	ЗНО (НМТ)		
4. За вибором здобувача	ЗНО (НМТ)		
1. Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства	Кваліфікаційний іспит	6	1
2. Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства			
3. Гігієна та санітарія			
4. Паблік рілейшнз в готельно-ресторанному бізнесі			
5. Технологія приготування їжі			

[illegible]

[illegible]

ОК 24	Технологічна практика		5		3,0	90	60		60		30									3,0					
ОК 25	Виробнича практика		6		4,5	135	90		90		45												4,5		
	ВСЬОГО	0	4		21,0	630	420		420		210	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,0	0	3,0	0	11,0		
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																								
ОК 26	Кваліфікаційний іспит	6			1,0	30					30												1,0		
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів	4	23	2	108	3240	1978	0	772	1206	0	1142	120	0	0,0	0	0,0	0	30,0	0	30,0	24	24,0	16	24,0

ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

За вибором здобувача освіти

ВК 1	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48								3	3,0				
ВК 2	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48								3	3,0				
ВК 3	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48								3	3,0				
ВК 4	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48								3	3,0				
ВК 5	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48								3	3,0				
ВК 6	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48								3	3,0				
ВК 7	Вибірковий компонент		6		3,0	90	42	22	20		48										4	3,0		
ВК 8	Вибірковий компонент		6		3,0	90	52	26	26		38										4	3,0		
ВК 9	Вибірковий компонент		6		3,0	90	52	26	26		38										4	3,0		
ВК 10	Вибірковий компонент		6		3,0	90	52	26	26		38										4	3,0		
ВК 11	Вибірковий компонент		6		3,0	90	52	26	26		38										4	3,0		
ВК 12	Вибірковий компонент		6		3,0	90	52	26	26		38										4	3,0		
	РАЗОМ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА	0	4	0	12	360	178	92	86	0	182		0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	6,0	6,0	8,0	6,0
	ВСЬОГО ЗА НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ	4	27	2	120,0	3600	2156	864	1292		1324	120	30	0,0	30	0,0	30	30,0	30	30,0	30	30,0	24	30,0
		Тижневе навантаження										30,0	538,0	30,0	854,0	30,0	529,0	30,0	799,0	30,0	30,0	24,0	30,0	

Тижневе навантаження

кількість дисциплін

РАЗОМ (тижневе навантаження)													30,0	538,0	30,0	854,0	30,0	529,0	30,0	799,0	30,0	30,0	24,0	30,0
Разом (кредитів на семестр)													8	0	8	0	7	0	8	0	8	0	8	0
ВСЬОГО дисциплін, що вивчаються за ОПП за семестр / рік													30,0		30,0		30,0		30,0		29,0/2*		24	
ВСЬОГО курсових робіт (проектів)			2														7		8		8		8	
Всього екзаменів/заліків	4	27												0,0		0,0		30,0		30,0		30,0		30,0
																		15				16		

* освітні компоненти ОПП, що інтегруються з навчальними предметами профільної середньої освіти

№ п/п	Лабораторії
1	Навчальна лабораторія «Готель»
2	Організації ресторанного обслуговування
3	Технології приготування їжі
4	Їдальня МНАУ
5	Гігієни та санітарії
6	Тренінговий центр
7	Менеджменту та професійних комунікацій
8	Економіки підприємств
9	Інформаційних систем і технологій
10	Навчальна бухгалтерія

№ п/п	Кабінети
1	Економічної теорії і суспільних наук
2	Іноземних мов
3	Публічного управління та правознавства
4	Українознавства
5	Спортивна зала
6	Вищої математики
7	Комерційного товарознавства

VII. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа
затвердженої Вченою радою (протокол від «31» 03 2026 р. № 8)
та введено в дію з « 01 » вересня 2026 р.

Розглянуто Вченою радою Миколаївського НАУ

«31» 03 2026 року, протокол № 8

Розглянуто науково-методичною радою Миколаївського НАУ

«25» 03 2026 року, протокол № 6

Розглянуто педагогічною радою ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»

«27» 02 2026 року, протокол № 6

Розглянуто навчально-методичною радою ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»

«20» 02 2026 року, протокол № 6

Заступниця директора з НР ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»



Ліна МАНДРИК

Завідувачка відділення ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»



Ганна КИСЛЯК