

ОБ'ЄДНАННЯ
РАДОЮ
НІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА"
Л № 1 від 30.05.2025 р.
ент Андр

Вченою радою
ЗВО "Університет Короля Данила"

Протокол № 12 від 30.05 2025 р.

Президент **Андрій ЛУЦЬКИЙ**

Галузь знань J Транспорт та послуги

Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Форма навчання - денна

**Педагогічною радою Фахового коледжу ЗВО
"Університет Короля Данила"**

Протокол № 4 від 29.08 2025 р.

Голова Чес Володимир ЯСЛИК

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Освітньо-професійний ступінь

Освітня кваліфікація

Термін навчання

— фаховий молодший бакалавр

- фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

- 2 роки 10 місяців (на основі базової середньої освіти)

1. Графік освітнього процесу

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад					Грудень				Січень					Лютий					Березень					Квітень				Травень					Червень				Липень					Серпень				Курс	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика	ДПА, Атестація здобувачів ФПО	Канікули	Усього тижнів у н.р.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	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	К	I	39					13	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - Теоретичне навчання; С - Екзаменаційна сесія; НП - Навчальна практика; ВП - Виробнича практика; К - Канікули; КІ - Кваліфікаційний іспит; ДА - Державна підсумкова атестація;

2. Практична підготовка

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна практика	4	4	6
Виробнича практика	6	4	6

3. Державна підсумкова атестація

3. Державна підсумкова атестація		
Форма атестації	Назва предмета*	Семестр
ЗНО	Українська мова	4
	Математика	
	Історія України	
	Предмет за вибором здобувача освіти	

***Предмети відповідно до законодавства**

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	6	1

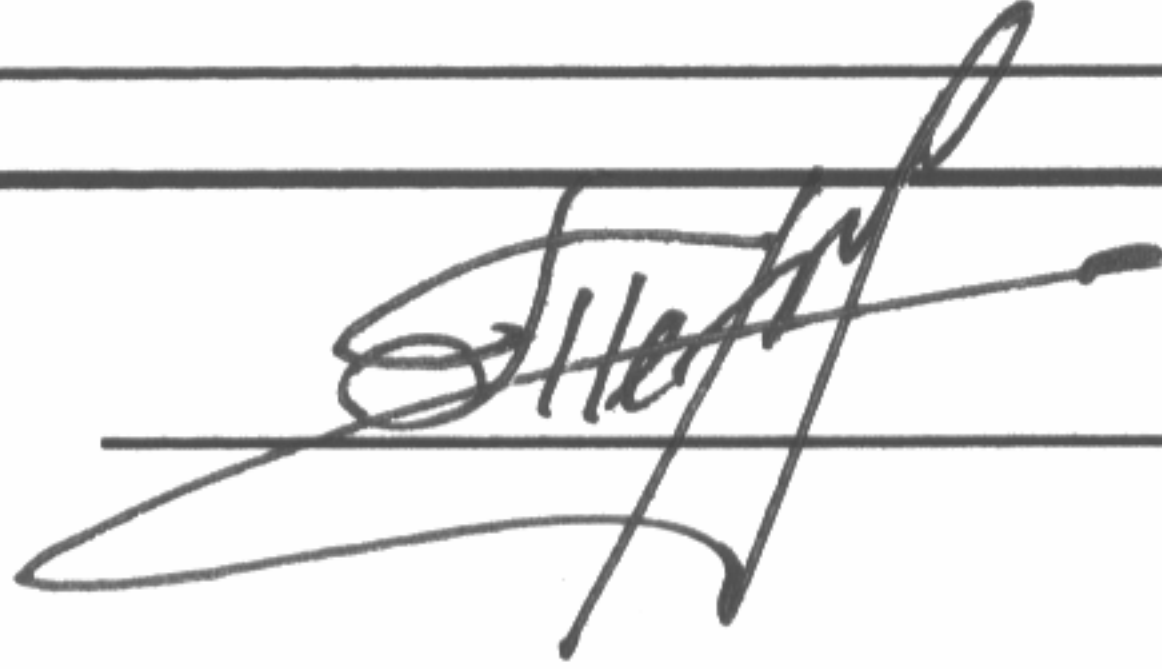
5. План освітнього процесу

Шифр згідно ОПП	НАЙМЕНУВАННЯ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТ	Циклова комісія, яка забезпечує	Розподіл за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин							Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями											
							Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	1 курс				2 курс				3 курс				
			Всього	у тому числі				1 семестр		2 семестр			3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр						
				Лекції	Семінари			Практичні	Лабораторні	16 тижнів			23 тижнів		16 тижнів		17 тижнів		14 тижнів		14 тижнів				
										Години на тиждень	Кредити/ години		Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити			
1. Програма профільної середньої освіти																									
1.1. Базові предмети																									
1	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	ЦКЗП	ДПА				210	210	0	0	210	0	0	2	32	2	46	4	64	4	68				
2	Історія України	ЦКЗП	ДПА				112	112	0	0	112	0	0			2	46	2	32	2	34				
3	Українська мова* (Українська мова (за професійним спрямуванням))	ЦКЗП	ДПА				144	144	0	0	144	0	0	2	32	2	46	2	32	2	30*+4				
4	Українська література	ЦКЗП					144	144	0	0	144	0	0	2	32	2	46	2	32	2	34				
5	Іноземна мова* (Іноземна мова (за професійним спрямуванням))	ЦКЗП	ДПА				144	144	0	0	144	0	0	2	32	2	46	2	32	2	30*+4				
6	Всесвітня історія	ЦКЗП					78	78	0	0	78	0	0	2	32	2	46								
7	Громадянська освіта* (Цінності громадянського суспільства):	ЦКЗП					78	78	0	0	78	0	0			2	46*	2	32*						
8	Природничі науки (інтегрований курс):																								
8.1	Природничі науки: Фізика і астрономія	ЦКЗП					78	78	0	0	78	0	0	2	32	2	46								
8.2	Природничі науки: Хімія	ЦКЗП					54	54	0	0	54	0	0	2	32	1	22								
8.3	Природничі науки: Біологія	ЦКЗП					78	78	0	0	78	0	0	2	32	2	46								
8.4	Природничі науки: Екологія	ЦКЗП					32	32	0	0	32	0	0	2	32										
8.5	Природничі науки: Географія	ЦКЗП					54	54	0	0	54	0	0			1	22	2	32						
9	Зарубіжна література	ЦКЗП					78	78	0	0	78	0	0	2	32	2	46								
10	Захист України	ЦКЗП					108	90	0	0	90	0	18 л/з	3	48	2	42+18 п/з								
11	Фізична культура	ЦКЗП					210	210	0	0	210	0	0	4	64	2	46	2	32	4	30*+38				
Всього по п. 1.1:			4	0	0	0	###	1584	0	0	1584	0	18	27	432	26	610	18	288	16	272	0	0	0	0
1.2. Профільні предмети і спеціальні курси																									
12	Вступ у спеціальність*	ЦКГРСТ					32	32					0	2	32*										
13	Історія індустрії гостинності*	ЦКГРСТ					46	46					0			2	46*								
14	Основи барної справи*	ЦКГРСТ					46	46					0			2	46*								
15	Безпека життєдіяльності*	ЦКАБД					32	32					0					2	32*						
16	Основи баристики*	ЦКГРСТ					32	32					0					2	32*						
17	Рекреаційні комплекси світу*	ЦКГРСТ					32	32					0					2	32*						

18	Основи організації готельного господарства* (Організація готельного господарства)	ЦКГРСТ					66	66					0					2	32*	2	34*					
19	Основи організації ресторанного господарства* (Організація ресторанного	ЦКГРСТ					66	66					0					2	32*	2	34*					
20	Товарознавство продуктів харчування*	ЦКГРСТ					34	34					0							2	34*					
21	Основи ведення бізнесу*	ЦКГРСТ					68	68					0							4	68*					
22	Основи академічного письма*	ЦКЗП					34	34					0							2	34*					
23	Навчальна практика*	ЦКГРСТ					180	0					180									180*				
Всього по п. 1.2:				0	0	0	0	668	488	0	0	0	0	180	2	32	4	92	10	160	12	384	0	0	0	0
1.3. Вибірково-обов`язкові предмети																										
24	Інформатика* (Інформаційно-комунікаційні технології)	ЦКЗП					144	144	0	0	144	0	0	2	32	2	46	2	32*	2	34*					
25	Технології	ЦКЗП					66	66	0	0	66	0	0					2	32	2	34					
Всього по п. 1.3:				0	0	0	0	210	210	0	0	210	0	0	2	32	2	46	4	64	4	68	0	0	0	0
1.4. Додаткові години																										
26	Консультації (в т.ч. до ДПА), підгрупові, індивідуальні заняття	ЦКЗП					180	0	0	0	0	0	180		40		40		40		60					
Всього по п. 1.4:				0	0	0	0	180	0	0	0	0	180		40		40		40		60	0	0	0	0	
Разом за розділом (п. 1):				4	0	0	0	###	2282	0	0	1794	0	378	31	536	32	788	32	552	32	784	0	0	0	0
2. Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра																										
2.1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																										
ОК 1	Вступ у спеціальність*	ЦКГРСТ		1		3	90	32	0	0	32	0	58	2*	3											
ОК 2	Цінності громадянського суспільства* (Громадянська освіта)	ЦКЗП		3		4	120	78	0	0	78	0	42			2*	2	2*	2							
ОК 3	Безпека життєдіяльності*	ЦКАБД		3		3	90	32	16	16	0	0	58					2*	3							
ОК 4	Інформаційно-комунікаційні технології* (Інформатика)	ЦКЗП		4		4	120	66	0	0	66	0	54					2*	2	2*	2					
ОК 5	Основи академічного письма*	ЦКЗП		4		3	90	34	18	0	16	0	56							2*	3					
ОК 6	Українська мова (за професійним спрямуванням)* (Українська мова)	ЦКЗП	5			4	120	42+30*	0	0	42+30*	0	48							2*	1	3	3			
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)* (Іноземна мова)	ЦКЗП	6			6	180	56+30*	0	0	56+30*	0	94							2*	2	2	2	2	2	
ОК 8	Критичне мислення	ЦКЗП		5		3	90	30	16	14	0	0	60									2	3			
ОК 9	Фізичне виховання (позакредитна)	ЦКЗП		5		0	0	0	0	0	0	0	0													
Всього по п. 2.1:				2	7	0	30	900	430	50	30	350	0	470	2	3	2	2	6	7	8	8	7	8	2	2
2.2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																										
ОК 10	Історія індустрії гостинності*	ЦКГРСТ		2		4	120	46	24	0	22	0	74			2*	4									
ОК 11	Основи барної справи*	ЦКГРСТ		2		4	120	46	0	0	46	0	74			2*	4									
ОК 12	Основи баристики*	ЦКГРСТ		3		3	90	32	0	0	32	0	58					2*	3							
ОК 13	Рекреаційні комплекси світу*	ЦКГРСТ		3		3	90	32	16	16	0	0	58					2*	3							
ОК 14	Організація ресторанного господарства* (Основи організації ресторанного	ЦКГРСТ	5	4		9	270	94	14+34*	14+32*	0	0	176					2*	3	2*	3	2	3			

ОК 15	Організація готельного господарства* (Основи організації готельного господарства)	ЦКГРСТ	5	4		9	270	94	14+34*	14+32*	0	0	176					2*	3	2*	3	2	3			
ОК 16	Товарознавство продуктів харчування*	ЦКГРСТ		4		3	90	34	18	16	0	0	56						2*	3						
ОК 17	Основи ведення бізнесу*	ЦКГРСТ		4		5	150	68	34	34	0	0	82						4*	5						
ОК 18	Менеджмент у сфері гостинності	ЦКГРСТ	5			4	120	56	28	28	0	0	64								4	4				
ОК 19	Правове регулювання в туристичній індустрії	ЦКГРСТ	5			3	90	42	28	14	0	0	48								3	3				
ОК 20	Якість продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства	ЦКГРСТ	6			3	90	42	14	28	0	0	48										3	3		
ОК 21	Безпека послуг у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	ЦКГРСТ		6		3	90	56	28	28	0	0	34										4	3		
ОК 22	Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі	ЦКГРСТ		6		3	90	56	28	28	0	0	34										4	3		
ОК 23	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	ЦКГРСТ	6			3	90	56	28	28	0	0	34										4	3		
ОК 24	Маркетинг у сфері гостинності	ЦКГРСТ	6			3	90	56	28	28	0	0	34										4	3		
ОК 25	Кейтеринг	ЦКГРСТ	6			3	90	42	14	0	28	0	48										3	3		
Всього по п. 2.2:				8	11	0	65	###	852	384	340	128	0	###	0	0	4	8	8	12	10	14	11	13	22	18
2.3. Практична підготовка																										
ОК 26	Навчальна практика*	ЦКГРСТ		4		6	180	0	0	0	0	0	180							6*						
ОК 27	Виробнича практика	ЦКГРСТ		6		6	180	0	0	0	0	0	180											6		
Всього по п. 2.3:				0	2	0	12	360	0	0	0	0	360	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6	
2.4. Підсумкова атестація																										
ОК 28	Кваліфікаційний іспит	ЦКГРСТ	6			1	30	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
Всього по п. 2.4:				1	0	0	1	30	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
2.5. Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувачів освіти																										
ВК 1	Навчальна дисципліна вільного вибору 1			5		3	90	30	16	14	0	0	60									2	3			
ВК 2	Навчальна дисципліна вільного вибору 2			5		3	90	30	16	14	0	0	60									2	3			
ВК 3	Навчальна дисципліна вільного вибору 3			6		3	90	30	16	14	0	0	60											2	3	
ВК 4	Навчальна дисципліна вільного вибору 4			6		3	90	30	16	14	0	0	60											2	3	
Всього по п. 2.5:				0	4	0	12	360	120	64	56	0	0	240	0	0	0	0	0	0	0	4	6	4	6	
а розділом (п. 2):				10	24	0	120	###	1402	498	426	478	0	###	2	3	6	10	14	19	18	28	22	27	28	33
Всього у плані				10	24	0	120	###	1402	498	426	478	0	###	31	3	32	10	32	19	32	28	22	27	28	33
	Загальна кількість годин (за ОПІ)													1800						810			990			
	Кількість кредитів													60						27			33			
	Кількість годин на тиждень																									
	Кількість аудиторних годин на тиждень													29+2		30+2		30+2		30+2		22		28		
	Всього дисциплін, що вивчається на семестр																									
	Кількість екзаменів																			4		6				
	Кількість заліків													1		2		4		7		6		4		
	Кількість курсових робіт (проектів)																									

Голова циклової комісії



Пояснення до навчального плану

- 1 Навчальний план за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа складено відповідно до освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" Фахового коледжу Закладу вищої освіти "Університет Короля Данила" (в редакції від 2025 р.), з урахуванням наказу МОН від 01.06.2018 № 570 "Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти", Методичних рекомендацій "Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти" ДСЯО України та ДУ НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (2022 р.)
- 2 Графік навчального процесу формується з позиції, що навчальний рік починається 1 вересня, складається з двох семестрів, які вміщують періоди теоретичного навчання, екзаменаційні сесії, практики. Графік навчального процесу є типовим і носить рекомендаційний характер. Навчальний заклад може коригувати його в залежності від місцевих умов на конкретний навчальний рік з обов'язковим дотриманням бюджету часу.
- 3 Результати навчання базових, вибірково-обов'язкових, профільних предметів і спеціальних курсів, позначених "***", інтегруються з результатами навчання освітніх компонент ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра в обсязі:

Найменування базових, вибірково-обов'язкових, профільних предметів і спеціальних курсів, що інтегруються з ОПП	Найменування освітньої компоненти ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра	Обсяг кредитів ECTS інтегрованих в ОПП із програми профільної середньої освіти
Безпека життєдіяльності	Безпека життєдіяльності	3
Вступ у спеціальність	Вступ у спеціальність	3
Громадянська освіта	Цінності громадянського суспільства	4
Іноземна мова	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2
Інформатика	Інформаційно-комунікаційні технології	4
Історія індустрії гостинності	Історія індустрії гостинності	4
Навчальна практика	Навчальна практика	6
Основи академічного письма	Основи академічного письма	3
Основи баристики	Основи баристики	3
Основи барної справи	Основи барної справи	4
Основи ведення бізнесу	Основи ведення бізнесу	5
Основи організації готельного господарства	Організація готельного господарства	6
Основи організації ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства	6
Рекреаційні комплекси світу	Рекреаційні комплекси світу	3
Товарознавство продуктів харчування	Товарознавство продуктів харчування	3
Українська мова	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1
Всього		60

- 4 Інтегровані освітні компоненти відображені у плані освітнього процесу і у частині профільної середньої освіти, і у частині освітньо-професійної підготовки. У частині профільної середньої освіти (за програмою профільної середньої освіти) їх обсяг зазначено в аудиторних годинах, у частині освітньо-професійної підготовки (за ОПП), їх обсяг зазначено у кредитах ЕКТС та годинах (складається з годин аудиторної роботи, у тому числі годин аудиторної роботи визначених для цього компонента у програмі профільної середньої освіти (з позначкою*) та самостійної роботи), зазначено форму підсумкового контролю. У цьому випадку аудиторні години навчальних предметів профільної середньої освіти, що відображені двічі у плані освітнього процесу (і у частині профільної середньої освіти, і у частині освітньо-професійної підготовки), не рахують двічі і не вивчають двічі.
- 5 Складання заліків з базових, вибірково-обов'язкових, профільних предметів і спеціальних курсів, що інтегруються з ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра, проводиться на останньому занятті. Починаючи з V семестру, складання заліків та екзаменів відбувається у визначений графіком навчального процесу період (екзаменаційні сесії).
- 6 18 годин з предмету Захист України передбачено для проведення навчально-польових зборів/занять і не враховано до гранично допустимого тижневого навантаження здобувачів освіти.
- 7 Заняття з предмета Фізична культура є обов'язковими і плануються в обсязі 3 години на тиждень в річному вимірі (4 тижневі години в I семестрі, 2 - в II семестрі, 2 - в III семестрі та 4 - в IV семестрі). В кожному семестрі 2 години з фізичної культури не враховано до гранично допустимого тижневого навантаження здобувачів освіти. Для здобувачів освіти III-IV курсів та тих, хто вступили на навчання на основі повної загальної середньої освіти, заняття з освітньої компоненти Фізичне виховання (позакредитна) є обов'язковими і можуть відбуватися у формі проведення спортивних секцій та гуртків. Години з цієї позакредитної освітньої компоненти до навчального плану не включаються.
- 8 У навчальному плані у розділі 2.5 Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувачів освіти зазначено тільки загальну кількість вибірових освітніх компонент та їх обсяг у кредитах ЕКТС, передбачених ОПП. Повний перелік вибірових освітніх компонент розміщений на сайті коледжу (<https://college.ukd.edu.ua/student/vybir-navchalnyh-dyscyplin/katalog-vybirkovyh-dyscyplin/>). Розподіл аудиторного навантаження вибірових освітніх компонентів у навчальному плані на лекції, семінари, практичні є орієнтовним і конкретизується робочою програмою кожної вибіркової дисципліни.