



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор *Е.К. Радулєва*

" 29 " 06 2022р.

Затверджено педагогічною радою

Протокол № 9 від 29.06.2022 р

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

з галузі знань 24 "Сфера обслуговування"

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

Освітня кваліфікація:
фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Термін навчання 1 рік 10 місяців
на основі повної загальної середньої освіти

Спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

Форми здобуття фахової передвищої освіти: денна

Рік вступу 2022

I. Графік освітнього процесу

Курс	Вересень					Жовтень				Листопад					Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Листопад				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
I																																																			
II																																																			

Позначення: Теор. навч. Семестровий контроль Навчальна практика Технологічна практика Атестація Кандидат

II. Зведені дані про бюджет часу (у тижнях)

Курс	Теор. навч.	Семестровий контроль	Навчальна практика	Технологічна практика	Атестація	Кандидат	Всього
I	30	4	6			12	52
II	31	4		4	2	3	44

III. Практична підготовка

Назва практики		Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	Одніомісячна			
	За спеціалізацією	2	4	6
Технологічна	Технологічна практика	4	4	6

IV. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма державної атестації	Семестр	Кредити
Кваліфікаційний іспит	4	1

V. План навчального процесу

№ п/п	Код освітньої компоненти за ОПП	освітньої компоненти/навчального про	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами				Обсяг дисциплін		Аудиторні години				Самостійна робота студентів	Кількість годин аудиторних занять за семестрами								
			Екзамени	Зачіси	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	у тому числі				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
										Лекції	Практичні	Лабораторні		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
																						15 тиж.
1	3	2	11	12	13	14	4	5	6	7	8	9	10	15	16	17	18					
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																						
За освітньо-професійною програмою																						
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																						
1	OK1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4				3,0	90	36	2	34	0	54									
2	OK2	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	4	1,2,3			9,0	270	182	0	182	0	88	30	30	60	62					
3	OK3	Німецька мова (за професійним спрямуванням)	3	1,2			4,0	120	90	0	90	0	30	30	30							
4	OK4	Історія України та української культури	2	1			3,0	90	60	44	16	0	30	30	30							
5	OK5	Основи соціальних наук		4д			3,0	90	44	34	10	0	46				44					
6	OK6	Вища математика	1				4,0	120	80	40	40	0	40	80								
7	OK7	Інформатика і комп'ютерна техніка	2	1		2	4,0	120	88	44	44		32	44	44							
8	OK8	Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту	4				3,0	90	60	30	30	0	30				60					
Разом:			7	8	0	1	33	990	640	194	446	0	350	214	134	90	202	0	0	0	0	0
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																						
9	OK9	Організація та технологія обслуговування в готелях	4	3		4	8,0	240	150	80	36	34	90			58	92					
10	OK10	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	2				6,0	180	96	66	18	12	84		96							
11	OK11	Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів та ресторанів		2д			4,0	120	76	56	20	0	44		76							
12	OK12	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу		1д			3,0	90	30	24	6	0	60	30								
13	OK13	Менеджмент та маркетинг в галузі гостинності		2д			4,0	120	60	46	14	0	60		60							
14	OK14	Інформаційні системи в готельному та ресторанному господарстві		3д			3,0	90	30	20	6	4	60		30							

15	OK15	Вступ до спеціальності		1		3,0	90	34	34			56	34								
16	OK16	Стандартизації та якість готельних та туристичних послуг	3	2		5,0	150	100	80	20	0	36		44	56						
17	OK17	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві		3,4л		4,0	120	62	44	12	6	58			30	32					
18	OK18	Забезпечення безпеки життя споживачів послуг		4л		4,0	120	60	48	12	0	60				60					
19	OK19	Оцінка відповідності сервісної діяльності готелів	3	4		6,0	180	100	78	22	0	80			66	34					
20	OK20	Правове забезпечення професійної діяльності		1л		3,0	90	60	40	20	0	30	60								
21	OK21	Підприємництво у сфері послуг	1			4,0	120	60	44	16	0	60	60								
22	OK22	Діловодство в підприємствах готельного та ресторанного типу		2л		3,0	90	40	26	14	0	50		40							
		Практичне навчання																			
23	OK23	Навчальна практика		2		6,0	180														
24	OK24	Технологічна практика		4л		6,0	180														
		Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																			
25	OK25	Кваліфікаційний іспит				3,0	90														
		Разом:	5	16	0,0	1,0	75,0	2250,0	958,0	686,0	216,0	56,0	828,0	184,0	316,0	240,0	218,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	12	24		2	108,0	3240,0	1598,0	880,0	662,0	56,0	1178,0	398,0	450,0	330,0	420,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																					
Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																					
Вибірковий блок 1 (за наявності)																					
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																					
26	BK1.1	Основи філософських знань		1л		3,0	90	52	40	12	0	38	52								
27	BK1.2	Економіка підприємства та бухгалтерський облік	3			3,0	90	60	42	18	0	30			60						
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																					
28	BK1.3	Устаткування та обладнання для раціонального використання енергоресурсів		3л		3,0	90	60	40	20	0	30			60						
29	BK1.4	Психологія і етика ділового спілкування		4л		3,0	90	60	40	20	0	30				60					
		Разом:	1	3	0	0	12,0	360	232	162	70	0	128	52	0	120	60	0	0	0	0
Вибірковий блок 2 (за наявності)																					
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																					
30	BK2.1	Соціологія		1л		3,0	90	52	40	12	0	38	52								
31	BK2.2	Основи підприємництва та управлінської діяльності	3			3,0	90	60	42	18	0	30			60						
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																					
32	BK2.3	Сучасна електрообутова техніка в готельних комплексах		3л		3,0	90	60	40	20	0	30			60						
33	BK2.4	Етика й естетика		4л		3,0	90	60	40	20	0	30				60					

	Разом:	1	3	0	0	12,0	360	232	162	70	0	128	52	0	120	60	0	0	0	0
34	Фізичне виховання		1,2х3х					180	6	174			60	60	60					
Всього за термін навчання		13,0	27,0	0,0	2,0	120,0	3600,0	1830,0	1042,0	732,0	56,0	1306,0	450,0	450,0	450,0	480,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Кількість годин на тиждень													30	30	30	30	0	0	0	0
Кількість екзаменів		13											2	3	4	4				
Кількість залісів			27										8	7	6	6				
Кількість курсових проєктів																				
Кількість курсових робіт					2									1		1				

Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа,

затвердженої ПР (протокол від "29.06.2022 р. № 9")

та введеної в дію з "01.09.2022 р. (наказ від "08.08.2022 р. № 40")

Навчальний план затверджено (схвалено) _____ (протокол від "29.06.2022 р. № 9").

Заступник директора з навчальної роботи _____
(підпис) Світлана КУЛЬБА