

ВСП "Фаховий коледж вимірювань Державного університету інтелектуальних технологій і зв'язку"

Директор  Ирина РАДУЛОВА

2025p.

Затверджено педагогічною радою

Протокол № 6 від 29.05.2025 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра
з галузі знань „Транспорт та послуги“

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Галузь знань **Ж** "Транспорт та послуги"

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійний ступінь:

фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація:

**фаховий молодший бакалавр
з готельної та ресторанної справи та кейтерингу**

Термін навчання: **2 рік 10 місяців**
на основі базової загальної середньої освіти

Форми здобуття фахової передвищої освіти **дення**

Рік вступу **2025**

I. Графік освітнього процесу

[illegible]

Позначення:

□ Теор. навч.

С Семестровый контроль

Навчальна практика

Виробнича практика

А Атестація

■ Канікули

II. Зведені дані про бюджет часу (у тижнях)

Курс	Теор	навыч	Семестровый к	Навчальная практика	Технологична практика	Атестаця	Каникулы	Всего
I	42						12	
II	37	2	4				10	52
III	34	2			4	2	2	44

III. Практична підготовка

Назва практики		Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	Ознайомча			
	За спеціалізацією	4	4	6
Виробнича	Виробнича практика	6	4	6

IV. Атестація здобувачів фахової передвижчої освіти

Форма державної атестації	Семестр	Кредитів
Кваліфікаційний іспит	6	3

V. План освітнього процесу

№ п/п	Код освітньої компоненти за ОПП	Назва освітньої компоненти	Контрольні заходи та їх розподіл за семестрами				Обсяг компоненти		Аудиторні години				Самостійна робота	Кількість годин аудиторних занять за семестрами							
			Екзамени	Заліки	Курсові проекти	Курсові роботи	Кредитів ECTS	Годин	Всього	у тому числі				1 курс		2 курс		3 курс			
										Лекції	Практичні	Лабораторні		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																					
Загальноосвітня підготовка																					
1		Українська мова		1,2,3,4				140	140	80	60			34	46	34	26				
2		Українська література		1,2,3,4				140	140	94	46			34	40	46	20				
3		Зарубіжна література		1,2				70	70	40	30			24	46						
4		Іноземна мова		1,2				140	140		140			70	70						
5		Історія України		1,2				104	104	84	20			34	70						
6		Всесвітня історія		1,2				70	70	60	10			30	40						
		Громадянська освіта:						0													
7		Правознавство		4				38	38	30	8						38				
8		Економіка		3				32	32	24	8					32					
9		Математика		1,2,3				210	210	94	116			68	82	60					
10		Фізика і астрономія		1,2,3				246	246	126	66	54		50	94	102					
11		Біологія і екологія		1,2				140	140	112	16	12		60	80						
12		Географія		1,2				88	88	72	16			44	44						
13		Хімія		1,2				122	122	92	18	12		60	62						
14		Технології (Вступ до спеціальності)		3				34	34	34						34					
15		Інформатика		1,2				176	176	88		88		88	88						
16		Фізична культура		1,2,3,4				162	162	8	154			40	46	34	42				
17		Захист України		1,2				104	104	56	48			46	58						
Разом:				39	0	0	0	2016	2016	1094	756	166	0	682	866	342	126	0	0	0	0
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																					
За освітньо-професійною програмою																					
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																					
18	ОК1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4				3,0	90	36	2	34	0	54				36				
19	ОК2	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	6	3,4,5			8,0	240	180	0	180	0	60			40	60	40	40		
20	ОК3	Німецька мова (за професійним спрямуванням)		3,4д			4,0	120	90	0	90	0	30			40	50				
21	ОК4	Історія України та української культури	3				3,0	90	60	44	16	0	30			60					
22	ОК5	Основи філософських знань		5д			3,0	90	52	40	12	0	38					52			
23	ОК6	Вища математика		4д			4,0	120	80	40	40	0	40				80				

24	OK7	Інформатика і комп'ютерна техніка		3,4д		4	4,0	120	88	44	44		32			44	44				
25	OK8	Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту		6д			3,0	90	60	40	20	0	30					60			
Разом:			3	10	0	1	32	960	646	210	436	0	314	0	0	184	270	92	100	0	0
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																					
26	OK9	Організація та технологія обслуговування в готелях	6	5		6	7,0	210	150	80	36	34	60					58	92		
27	OK10	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	4				6,0	180	96	66	18	12	84				96				
28	OK11	Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів та ресторанів		6д			4,0	120	76	56	20	0	44					76			
29	OK12	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу		3д			2,0	60	30	24	6	0	30			30					
30	OK13	Менеджмент та меркетинг в галузі гостинності		4д			4,0	120	60	46	14	0	60				60				
31	OK14	Інформаційні системи в готельному та ресторанному господарстві		4д			3,0	90	30	20	6	4	60				30				
32	OK15	Вступ до спеціальності (Технології)					2,0	60	34	34			26								
33	OK16	Стандартизація та якість у готельно-ресторанному бізнесі		4,5д			5,0	150	100	80	20	0	36				44	56			
34	OK17	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві		5,6д			4,0	120	62	48	14	0	58					30	32		
35	OK18	Забезпечення безпеки життя споживачів послуг		6д			4,0	120	60	48	12	0	60						60		
36	OK19	Оцінка відповідності сервісної діяльності готелів		5,6д			5,0	150	100	78	22	0	50					66	34		
37	OK20	Правове забезпечення професійної діяльності		6д			3,0	90	60	40	20	0	30						60		
38	OK21	Основи підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанної справи		5д			4,0	120	60	44	16	0	60					60			
39	OK22	Діловодство в підприємствах готельного та ресторанного типу		3д			3,0	90	40	30	10	0	50			40					
		Практичне навчання																			
40	OK23	Навчальна практика		4			6,0	180													
41	OK24	Виробнича практика		6д			6,0	180													
		Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (екзамени)					5,0	150													
42	OK25	Кваліфікаційний іспит					2,0	60													
Разом:			2	17	0,0	1,0	75,0	2100,0	958,0	694,0	214,0	50,0	708,0	0,0	0,0	70,0	230,0	270,0	354,0	0,0	0,0
		Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	5	27		2	107,0	3060,0	1604,0	904,0	650,0	50,0	1022,0	0,0	0,0	254,0	500,0	362,0	454,0	0,0	0,0
Вибіркові освітні компоненти навчального плану (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)																					

Вибір дисциплін із каталогу (студент із каталогу обирає дисципліни на відповідну кількість кредитів)																					
1	BK1																				
2	BK2																				
***	***																				
Вибіркових компонентів освітньо-професійної програми						13,0	390,0														
Загальний обсяг ОПП		5,0	27,0	0,0	2,0	120,0	3450,0	1604,0	904,0	650,0	50,0	1022,0	0,0	0,0	254,0	500,0	362,0	454,0	0,0	0,0	
Кількість годин на тиждень													0,0	0,0	16,9	31,3	24,1	30,3	0,0	0,0	
Позакредитні компоненти																					
Фізичне виховання			5д					60	2	58						60					
Кількість екзаменів		5													1	2		2			
Кількість заліків			31												5	9	10	7			
Кількість курсових проєктів																					
Кількість курсових робіт					2											1		1			

Пояснення до навчального плану

1. План освітнього процесу коледжу складений відповідно до державних стандартів повної профільної загальної середньої освіти та фахової передвищої освіти, освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг підготовки здобувачів освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи затвердженої HP (прогокол від «29» 05 2025 р. № 6) та введеної в дію з «1» 09 2025 р. (наказ від з «02» 06 2025 р. № 19).
- План освітнього процесу визначає перелік та обсяг нормативних освітніх компонент, послідовність їх вивчення, конкретні форми проведення занять та їх обсяг, графік освітнього процесу, форми проведення підсумкового контролю та державної атестації.
2. Графік освітнього процесу щорічно може корегуватись в залежності від місцевих умов для кожної групи при обов'язковому дотримуванні тривалості теоретичного навчання, екзаменаційних сесій, практик, а також терміну зимових канікул.
3. Планування інтенсивності вивчення освітніх компонент (не більше 8 годин на тиждень) здійснюється навчальним закладом, виходячи з міжпредметних зв'язків з урахуванням характеру та складності освітньої компоненти.
4. Навчальну практику за бажанням закладу освіти можна проводити концентровано або роздроблено шляхом чергування її з теоретичними заняттями при обов'язковому збереженні протягом навчального року кількості годин, передбачених як на теоретичне навчання, так і на навчальну практику. В залежності від місцевих умов час проведення практики може бути зсунутим в межах навчального року. Виробнича практика проводиться, як правило, концентровано.
5. Початок навчального року планується з 1 вересня, закінчення залежить від кількості тижнів, відведених на канікули на даному курсі, а на останньому курсі залежить від всього терміну навчання.
6. Форма проведення консультацій та самостійної роботи студентів, передбачених навчальним планом (групові, індивідуальні, письмові), встановлюються безпосередньо навчальним закладом.
7. Поточний та семестровий контроль знань, умінь, навичок здобувачів освіти здійснюється відповідно до діючого Положення організації освітнього процесу в ВСП "Фаховий коледж вимірювань ДУІТЗ".
8. Курсові роботи плануються за час вивчення освітньої компоненти після закінчення відповідного розділу. Години, відведені на виконання курсових робіт (проєктів), вилучені з загального обсягу навчального часу на освітню компоненту і входять до годин самостійної роботи. Час, відведений на керівництво і захист курсових робіт (проєктів), планується поза сіткою розкладу занять і визначається згідно наказу № 686 від 18.06.2021 р. Міністерства освіти і науки України.
9. На фізичне виховання кількість годин, становить 4 години на тиждень (2 години за ОПП та 2 години за рахунок факультативних секційних занять).
10. Закладу освіти надається право вносити необхідні зміни в перелік кабінетів, лабораторій та майстерень з урахуванням профілю підготовки здобувачів освіти.
11. Вивчення предметів повної профільної загальної середньої освіти, позначених "**", інтегрується з відповідними освітніми компонентами освітньо-професійної програми підготовки здобувача освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр.
12. ** - Підсумкова атестація для дисциплін повної профільної загальної середньої освіти проводиться у вигляді складання заліків. Додаткові години виділені для проведення занять зі здобувачами освіти з метою підвищення рівня їх підготовки та розкриття індивідуального творчого обдарування відповідно до Робочої програми дисципліни профільної середньої освіти. Додаткові навчальні заняття організовуються у поза навчальний час.
13. *** - Здобувачі освіти обирають один із запропонованих пакетів освітніх компонентів (вибіркові блоки 1, 2).

№	Кабінети	№	Кабінети
1	Іноземної мови	8	Економіки, менеджменту та маркетингу
2	Історії України, української мови та культури	9	Будівлі, обладнання та естетичне оформлення готелів та ресторанів
3	Філософії та соціальних наук	10	Стандартизації, якості та оцінки відповідності сервісної діяльності готельних по
4	Математики	11	Інноваційних технологій в готельно-ресторанному господарстві
5	Інформатики та комп'ютерної техніки		
6	Охорони праці, екології, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту		Спортивна зала
7	Готельної-ресторанної справи		
	Лабораторії		
	Ресторанної справи		

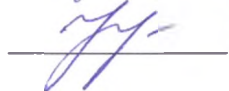
Заступник директора з навчальної роботи

 Світлана Курат

Завідуючий відділенням

 Ганна Квашкова

Голова випускової циклової комісії

 Таня НОВАК

Рецензенти:

- Олег ЗГАДОВ

Наталя ЗГАДОВА

Юлія ТИСЯЧНА

Юлія ОНИЩЕНКО
- -

-

-
- директор ТОВ "Верона Центр"

директор ТОВ "Верона-М"

генеральний менеджер ТОВ "Л.А.Р.К."

керівник ТОВ "ГРОНТЕ"