

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Грина РАДУЛОВА

2025р.

Затверджено педагогічною радою

Протокол № 6 від 29.05.2025 р.

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

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра
з галузі знань J "Транспорт та послуги"

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Галузь знань J "Транспорт та послуги"

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

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

Форми здобуття фахової передвищої освіти денна

Рік вступу 2025

I. Графік освітнього процесу

Р.	Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень						
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															15	С	К	К	К	К	К																	18			С	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II															15	С	К	К	К	К	К															17						С	С	А										

Позначення: ☐ Теор. навч. ☒ Семестровий контроль ☒ Навчальна практика ☒ Виробнича практика ☒ Атестація ☒ Канікули

II. Зведені дані про бюджет часу (у тижнях)

Курс	Теор. навч.	Семестровий контроль	Навчальна практика	Виробнича практика	Атестація	Канікули	Всього
I	33	2	4			13	52
II	32	3		4	1	4	44

III. Практична підготовка

Назва практики		Семестр	Тижні	Кредит
Навчальна	Ознайомча			
	За спеціалізацією	2	4	6
Виробнича	Виробнича практика	4	4	6

IV. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма державної атестації	Семестр	Кредити
Кваліфікаційний іспит	4	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					
										Лекції	Практичні	Лабораторні		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.				
1	3	2	11	12	13	14	4	5	6	7	8	9	10	15 тиж.	16 тиж.	17 тиж.	18 тиж.				
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	60	2	58	0	30				60				
2	OK2	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	4	1,2,3			8,0	240	182	0	182	0	58	30	30	60	62				
3	OK3	Німецька мова (за професійним спрямуванням)		1,2,3д			4,0	120	90	0	90	0	30	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 філософських знань		1д			3,0	90	52	40	12	0	38	52							
6	OK6	Вища математика		1д			4,0	120	80	40	40	0	40	80							
7	OK7	Інформатика і комп'ютерна техніка		1,2д		2	4,0	120	88	44	44		32	44	44						
8	OK8	Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту		4д			3,0	90	60	40	20	0	30				60				
Разом:			3	12	0	1	32	960	672	210	462	0	288	266	134	90	182	0	0	0	0
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																					
9	OK9	Організація та технологія обслуговування в готелях	4	3		4	7,0	210	150	80	36	34	60			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			2,0	60	30	24	6	0	30	30							
13	OK13	Менеджмент та меркетинг 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			2,0	60	34	34			26	34							
16	OK16	Стандартизація та якість у готельно-ресторанному бізнесі		2,3д			5,0	150	100	80	20	0	36		44	56					

17	OK17	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві		3,4д			4,0	120	62	48	14	0	58			30	32				
18	OK18	Забезпечення безпеки життя споживачів послуг		4д			4,0	120	60	48	12	0	60				60				
19	OK19	Оцінка відповідності сервісної діяльності готелів		3,4д			5,0	150	100	78	22	0	50			66	34				
20	OK20	Правове забезпечення професійної діяльності		1д			3,0	90	60	40	20	0	30	60							
21	OK21	Основи підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанної справи		1д			4,0	120	60	44	16	0	60	60							
22	OK22	Діловодство в підприємствах готельного та ресторанного типу		2д			3,0	90	40	30	10	0	50		40						
		Практичне навчання																			
23	OK23	Навчальна практика		2			6,0	180													
24	OK24	Виробнича практика		4д			6,0	180													
		Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (екзамени)					5,0	150													
25	OK25	Кваліфікаційний іспит					2,0	60													
		Разом:	2	18	0,0	1,0	75,0	2100,0	958,0	694,0	214,0	50,0	708,0	184,0	316,0	240,0	218,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	5	30		2	107,0	3060,0	1630,0	904,0	676,0	50,0	996,0	450,0	450,0	330,0	400,0	0,0	0,0	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	30,0	0,0	2,0	120,0	3450,0	1630,0	904,0	676,0	50,0	996,0	450,0	450,0	330,0	400,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Кількість годин на тиждень														30,0	30,0	22,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Позакредитні компоненти																			
		Фізичне виховання		1,2д,3д					180	6	174			60	60	60					
Кількість екзаменів			5												2		3				
Кількість заліків				37										12	10	10	5				
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
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг підготовки здобувачів освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу, затвердженої ПР (протокол від «28» 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 п Технологічна, переддипломна практики проводяться, 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, вилучені з загального обсягу навчального часу на освітню компоненту і входять до години самостійної роботи. Час, відведений на керівництво і захист курсових робіт, 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. Здобувачі освіти обирають один із запропонованих пакетів освітніх компонентів (вибіркові блоки 1, 2).

ПЕРЕЛІК НЕОБХІДНИХ ЛАБОРАТОРІЙ ТА КАБІНЕТІВ

№	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 Кучук

Завідуючий відділенням

 Тання Квасникова

Голова випускової циклової комісії

 Тання 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"