

Протокол № 8 від 3.07.2020 р.

Гелецька І.О. Гелецька

Рік вступу - 2020 рік

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу

М.П.Баб'юк

2020р.

код 14039833

УКРАЇНА

ьно-ресторанної справи

- 1 рік 10 місяців на основі профільної середньої освіти

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

[illegible]

2. Практична підготовка			
Назва практики	семестр	тижні	кредити
Вступ до фаху	1-2		5
Навчально-технологічна практика	6	6	6
Виробнича практика	6	6	6
Всього -			17

3. Державна підсумкова атестація		
Форма	Назва предмету	Семестр
ЗНО	Українська мова та література	IV
ЗНО	Математика	IV
	* відповідно до законодавства	

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКП
Кваліфікаційний іспит	VI	1,5

К - канікули

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Аудиторні години			Самостійна робота студ. (індивід. заняття з з/о предметів)	Курсова робота	Розподіл за курсами та семестрами								
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи/проекти	Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг годин	Всього аудит. год.	з них				I курс		II курс		III курс				
								Лекції	Семінарські / практичні заняття			Лабораторні роботи	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
																			17 тижнів	23 тижні
1. ПРЕДМЕТИ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ПІДГОТОВКИ																				
1.1. Базові предмети																				
					додатково	типова програма														
БП 1	Українська мова				6	140	146						2 / 34	2 / 46	2 / 32	2 / 34				
БП 2	Українська література				6	140	146						2 / 34	2 / 46	2 / 32	2 / 34				
БП 3	Зарубіжна література					70	70						2 / 32	2 / 38						
	Іноземна мова (+ Іноземна мова за професійним спрямуванням)				74	140	214													
БП 4	Іноземна мова						148						3 / 52	2 / 46	2 / 32	1 / 18				
ОК 10	Іноземна мова за професійним спрямуванням (I част.)						66								2 / 32	2 / 34				
БП 5 / ОК 1	Історія України (+ Історія України та національної культури)				42	105	147						2 / 34	2 / 46	2 / 33	2 / 34				
БП 6	Всесвітня історія					70	70						2 / 32	2 / 38						
	Громадянська освіта					70	0													
БП 7 / ОК 3	Економіка (Основи економічної теорії)						45			1					3 / 44					
БП 8 / ВК 1	Правознавство (Основи правознавства)						25			1				1 / 24						
БП 9 / ОК 8	Математика (+Вища математика)				42	210	252						5 / 85	3 / 69	4 / 64	2 / 34				
	Біологія і екологія:					140	140													
БП 10	Біологія						95						3 / 51	2 / 44						
БП 11 / ОК 5	Екологія (Основи екології)						45			13					2 / 32					
БП 12	Географія					88	88			8			2 / 34	2 / 46						
БП 13	Фізика					210	210			18			4 / 68	4 / 92	2 / 32					
БП 14	Астрономія					35	35			3					2 / 32					
БП 15	Хімія					122	122			2			3 / 51	3 / 69						
	Фізична культура (+ Фізичне виховання)				2	210	212													
БП 16	Фізична культура						146						2* / 34	2* / 46	2* / 32	2* / 34				
ОК 11	Фізичне виховання						66								2* / 32	2* / 34				
БП 17	Захист України					105	105			9			1 / 17	2 / 46	1 / 16	1 / 17				
		РАЗОМ по базових предметах				1855							31	2*	28	2*	17	4*	6	4*

№	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Аудиторні години			Самостійна робота студ. (індивід. заняття з з/о предметів)	Курсова робота	Розподіл за курсами та семестрами							
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи/проекти	Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг годин	Всього аудит. год.	з них				I курс	II курс		III курс				
								Лекції	Семінарські / практичні заняття				Лабораторні роботи	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
												17 тижнів	23 тижні	16 тижнів	17 тижнів	15 тижнів	14 тижнів		
1.2. Вибірково-обов'язкові предмети																			
ВОП1 / ОК 6	Інформатика (+ Інформаційні системи і технології)				17	105	122				5			3 / 69	3 / 48				
ВОП2 / ОК 12	Технології (+ Вступ до фаху)					105	105				7		3 / 52	2 / 46					
	РАЗОМ по вибірково-обов'язкових предметах					210							3						
1.3. Профільні предмети																			
ПП 1	Вступ до гостинності					48	48								3 / 48				
ПП 2	Навчальна практика					120	120												
ПП 3	Технологія і організація готельного господарства					68	68								4 / 68				
ПП 4	Технологія і організація ресторанного господарства					68	68								4 / 68				
ПП 5	Технологія приготування їжі					68	68								4 / 68				
ПП 6	Основи психології, етики та естетики					34	34								2 / 34				
	РАЗОМ по профільних предметах					406													
	ВСЬОГО по з/о дисциплінах				189	2660	2660					31	31	17	6	0	0		

№	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг кредитів ECTS	Загальний обсяг годин	Всього аудит. год.	Аудиторні години			Самостійна робота студ. (індивід. заняття з 3/о предметів)	Курсова робота	Розподіл за курсами та семестрами					
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи/проекти				з них					I курс		II курс		III курс	
								Лекції	Семінари / практичні заняття	Лабораторні роботи			1 семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижні	3 семестр 16 тижнів	4 семестр 17 тижнів	5 семестр 15 тижнів	6 семестр 14 тижнів
2. ДИСЦИПЛІНИ ПІДГОТОВКИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА																		
2.1. Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
OK 1	Історія України та національної культури	4			2	60	34	18	16		26					2 / 34		
OK 2	Основи філософських знань	5			2,5	75	38	20	18		37					3 / 38		
OK 3	Основи економічної теорії		3		2,5	75	44	22	22		31			3 / 44				
OK 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4			2	60	34		34		26				2 / 34			
OK 5	Основи екології		3		2	60	32	16	16		28			2 / 32				
OK 6	Інформаційні системи і технології	3			3	90	48	18	14	16	42			3 / 48				
OK 7	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	4			2	60	34	18	16		26				2 / 34			
OK 8	Вища математика	4			2	60	34	18	16		26				2 / 34			
OK 9	Основи психології, етики та естетики		4		2	60	34	18	16		26				2 / 34			
OK 10	Іноземна мова за професійним спрямуванням	5	3,4		7	210	126		126		84			2 / 32	2 / 34	4 / 60		
OK 11	Фізичне виховання		3,4		3	90	66		66		24			2* / 32	2* / 34			
	РАЗОМ				30	900	524	148	360	16	376							
2.2. Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
OK 12	Вступ до фаху (навчальна практика з теоретичним навчанням)		1,2		5	150	98		98		52		3 / 52	2 / 46				
OK 13	Вступ до гостинності	3			3	90	48	26	22		42				3 / 48			
OK 14	Технологія і організація готельного господарства	6	4,5		9,5	285	168	84	84		117				4 / 68	3 / 44	4 / 56	
OK 15	Технологія і організація ресторанного господарства	6	4,5		9,5	285	168	84	84		117				4 / 68	3 / 44	4 / 56	
OK 16	Технологія приготування їжі	4			3,5	105	68	28	20	20	37				4 / 68			
OK 17	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5			2,5	75	44	22	22		31					3 / 44		
OK 18	Основи менеджменту і маркетингу	6			3,5	105	56	28	28		49						4 / 56	
OK 19	Економіка підприємства		5		1,5	45	30	16	14		15					2 / 30		
OK 20	Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу		5		1,5	45	30	16	14		15					2 / 30		
OK 21	Гігієна та санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства	5			2,5	75	30	16	14		45					2 / 30		
OK 22	Курсова робота з технологія і організація готельного та ресторанного господарства			6	1,5	45					45							
	РАЗОМ				43,5	1305,0	740,0	320,0	400,0	20	565,0	0						

№	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг кредитів ECTS	Загальний обсяг годин	Всього аудит. год.	Аудиторні години			Самостійна робота студ. (індивід. заняття з з/о предметів)	Курсова робота	Розподіл за курсами та семестрами					
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи/проекти				Лекції	З них				1 семестр	2 семестр	II курс		III курс	
									Семінарські / практичні заняття	Лабораторні роботи					3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
													17 тижнів	23 тижні	16 тижнів	17 тижнів	15 тижнів	14 тижнів
2.3. Практичне навчання																		
OK 23	Навчально-технологічна практика		4		6	180	120		120		60							
OK 24	Виробнича практика		6		9	270	180		180		90							
					15,0	450,0	300		300		150							
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																		
OK 25	Кваліфікаційний іспит				1,5	45					45							
2.5. Вибіркові освітні компоненти за вибором коледжу																		
BK 1	Основи правознавства		2		1,5	45	24	12	12		21			1 / 24				
BK 2	Фахова освіта в Україні		3		2	60	32	16	16		28				2 / 32			
BK 3	Соціологія з основами політології		6		2	60	28	14	14		32							2 / 28
BK 4	Управління якістю продукції та послугу закладах готельно-ресторанного господарства		6		2,5	75	28	14	14		47							2 / 28
BK 5	Фізичне виховання		5		2	60	30		30		30						2* / 30	
BK 6	Основи рекламно-інформаційної роботи в готельно-ресторанному бізнесі		6		2	60	28	14	14		32							2 / 28
	РАЗОМ				12,0	360	170	70	100		190							
2.6. Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)																		
BK 7	Гастрономічний туризм		4		3	90	50	26	24		40				3 / 50			
BK 8	Етнічні кухні																	
BK 9	Професійний етикет, етика ділового спілкування		6		2	60	40	20	20		20							3 / 40
BK 10	Діловодство у закладах готельно-ресторанного господарства																	
BK 11	Ресторанний сервіс		5		3	90	60	30	30		30					4 / 60		
BK 12	Курортологія																	
BK 13	Барна справа		6		4	120	80	34	22	24	40							5 / 80
BK 14	Основи міксології																	
BK 15	Кулінарне мистецтво		5		3	90	60	30	30		30					4 / 60		
BK 16	Організація анімаційних послуг																	
BK 17	Економіка та ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві		6		3	90	60	30	30		30							4 / 60
BK 18	Іміджологія																	
	РАЗОМ				18,0	540	350	170	156	24	190							
	ВСЬОГО по освітніх компонентах підготовки фахового молодшого бакалавра:				120,0	3600	2084	708	1316	60	1516		3	4	15	26	30	30
							Тижневе навантаження (год)						34 / 2*	35 / 2*	32 / 4*	32 / 4*	30 / 2*	30

№	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Аудиторні години			Самостійна робота студ. (індивід. заняття з 3/о предметів)	Курсова робота	Розподіл за курсами та семестрами						
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи/проекти	Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг годин	Всього аудит. год.	з них				I курс		II курс		III курс		
								Лекції	Семінарські / практичні заняття			Лабораторні роботи	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
													17 тижнів	23 тижні	16 тижнів	17 тижнів	15 тижнів	14 тижнів
			Дисциплін, що вивчаються					всього				1	2	7	12	11	11	
			Курсових робіт															1
			Заліків										1	2	5	7	7	7
			Екзаменів												2	5	4	3

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів

	кабінети
1	Суспільних дисциплін
2	Сучасної української мови та ділового мовлення
3	Охорони праці та безпеки життєдіяльності
4	Біології, санітарії та гігієни
5	Планування та організації діяльності підприємств
6	Організації обслуговування
7	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
8	Навчальний кабінет "Готель"
	лабораторії
9	Мультимедійна лінгафонна лабораторія
10	Інформаційних ситем та технологій
11	Навчальний бар
12	Навчальна лабораторія "Готельний номер"
13	Кухня-лабораторія технології приготування їжі
14	Кухня-лабораторія виробництва продукції
15	Дегустаційні зали

7. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

- Початок занять 1 вересня. Тривалість 1-го півріччя - 17 тижнів, 2-го півріччя - 23 тижні. У зв'язку з особливостями освітнього процесу у поточному навчальному році у графік освітнього процесу можуть вноситись зміни з дотриманням вимог організації освітнього процесу.
- Предмети загальноосвітньої підготовки позначаються: БП- базові предмети, ВОП - вибірково-обов'язкові предмети, ПП - профільні предмети. До предметів загальноосвітньої підготовки, яким інтегровані з дисциплінами фахового молодшого бакалавра через косу риску додається шифр відповідного освітнього компонента підготовки ФМБ.
- У назвах загальноосвітніх предметів, інтегрованих з освітніми компонентами ФМБ, назви відповідних дисциплін ОПП зазначаються курсивом, їх обсяг визначається лише годинами аудиторної роботи. Позначка "+" перед назвою дисципліни вказує на часткову інтеграцію.
- Обсяг годин предметів загальноосвітньої підготовки визначається обсягом тижневого навантаження та містить в сукупності години, визначені типовою програмою профільної середньої освіти та додатковими годинами, які корелюють з профілем ОПП.
- Комірки з дисциплінами ОПП, які інтегровані у програму загальноосвітньої підготовки, виділені сірим (або іншим) кольором.
- При проведенні навчальної практики та практичних занять з навчальних дисциплін "Іноземна мова", "Іноземна мова за професійним спрямуванням" та дисциплін, де передбачені лабораторні роботи академічна група (більше 28 студентів) розподіляється на дві підгрупи, що відображається у робочому навчальному плані.
- Гранично допустиме аудиторне навантаження здобувачів освіти 30 год на тиждень (у частині профільної середньої освіти - до 36 год. у межах санітарно-гігієнічних норм).
- Години фізичної культури та фізичного виховання не враховуються під час визначення гранично-допустимого тижневого навантаження студентів та позначаються *.
- Перелік вибірових освітніх компонентів за вибором здобувача фахової передвищої освіти сформовано у формі каталогу усіх вибірових дисциплін.

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

№ 8 (Протокол № 8 від "3" 07 2020р.) та введеної в дію з 1.09.20р(наказ № 01/73 від "3" 07 2020р.)

Навчальний план затверджено Вченою радою № (Протокол № 8 "3" 07 2020р.)

Заступник директора з навчальної роботи Т.А. Ільчук