

Вченою радою коледжу
Протокол № 9 від 25.08.2021р

Гелецька І.О.

Рік вступу - 2021 рік

Тернопільська міська рада
Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола
НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахових молодших бакалаврів
ОПП "Готельно-ресторанна справа"

З А Т В Е Р Д Ж У
Директор коледжу

_____ М.П.Баб'юк

" _____ " _____ 2021р.

Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	Вересень				29.IX - 5.X	Жовтень			27.X - 2.XI	Листопад				Грудень				29.XII - 4.I	Січень				26.I - 1.II	Лютий				23.II - 1.III	Березень				30.III - 5.IV	Квітень				27.IV - 3.V	Травень				Червень				29.VI - 5.VII	Липень				27.VII - 2.VIII	Серпень				Курси	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика		Атестація здобувачів ФПО	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
	01 07	08 14	15 21	22 28		06 12	13 19	20 26		03 09	10 16	17 23	24 30	01 07	08 14	15 21	22 28		05 11	12 18	19 25	02 08		09 15	16 22	02 08	09 15		16 22	02 08	09 15	16 22		23 29	06 12	13 19	20 26		04 10	11 17	18 24	25 31	01 07	08 14	15 21	22 28		06 12	13 19	20 26	03 09		10 16	17 23	24 31									
I								17									К	К	К								23											К	К	К	К	К	К	К	К	К	I	40					12	52										
II								16									С	К	К	К								17								С	С	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	II	33	3	4			12	52						
III								15									С	С	К	К	К							14								С	С	В	В	В	В	В	В	В	А						III	29	4		6	1		40						

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

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

Форма	Назва предмету	Семестр
ЗНО	Українська мова та література	IV
ЗНО	Математика	IV
	* відповідно до законодавства	

Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТ
Кваліфікаційний іспит	VI	1,5

☐ - теоретичне навчання
☒ - екзаменаційна сесія

Н - навчально-технологічна практика **В** - виробнича практика

A - атестація здобувачів ФПО
K - 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	
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 / ОК 12	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 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				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
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		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	Семінарих / 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	

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		3,4,5		5	150	96		96		54			2* / 32	2* / 34	2* / 30	
OK 12	Основи правознавства		2		1,5	45	24	12	12		21		1 / 24				
OK 13	Фахова освіта в Україні		3		2	60	32	16	16		28			2 / 32			
OK 14	Соціологія з основами політології		6		2	60	28	14	14		32						2 / 28
	РАЗОМ				37,5	1125	638	190	432	16	487						

2.2. Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

OK 15	Вступ до фаху (навчальна практика з теоретичним навчанням)		1,2		5	150	98		98		52	3 / 52	2 / 46				
OK 16	Вступ до гостинності	3			3	90	48	26	22		42			3 / 48			
OK 17	Технологія і організація готельного господарства	6	4,5		9,5	285	168	84	84		117				4 / 68	3 / 44	4 / 56
OK 18	Технологія і організація ресторанного господарства	6	4,5		9,5	285	168	84	84		117				4 / 68	3 / 44	4 / 56
OK 19	Технологія приготування їжі	4			3,5	105	68	28	20	20	37				4 / 68		
OK 20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5			2,5	75	44	22	22		31					3 / 44	
OK 21	Основи менеджменту і маркетингу	6			3,5	105	56	28	28		49						4 / 56
OK 22	Економіка підприємства		5		1,5	45	30	16	14		15					2 / 30	
OK 23	Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу		5		1,5	45	30	16	14		15					2 / 30	
OK 24	Гігієна та санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства	5			2,5	75	30	16	14		45					2 / 30	

№	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
OK 25	Управління якістю продукції та послугу закладів готельно-ресторанного господарства		6		2,5	75	28	14	14		47						2 / 28	
OK 26	Основи рекламно-інформаційної роботи в готельно-ресторанному бізнесі		6		2	60	28	14	14		32						2 / 28	
OK 27	Курсова робота з технологія і організація готельного та ресторанного господарства			6	1,5	45					45							
	РАЗОМ				48,0	1440,0	796,0	348,0	428,0	20	644,0	0						
2.3. Практичне навчання																		
OK 28	Навчально-технологічна практика		4		6	180	120		120		60							
OK 29	Виробнича практика		6		9	270	180		180		90							
					15,0	450,0	300		300		150							
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																		
OK 30	Кваліфікаційний іспит				1,5	45					45							
2.5. Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)																		
BK 1	Гастрономічний туризм		4		3	90	50	26	24		40				3 / 50			
BK 2	Етнічні кухні																	
BK 3	Професійний етикет, етика ділового спілкування		6		2	60	40	20	20		20					3 / 40		
BK 4	Діловодство у закладах готельно-ресторанного господарства																	
BK 5	Ресторанний сервіс		5		3	90	60	30	30		30					4 / 60		
BK 6	Курортологія		6		4	120	80	34	22	24	40					5 / 80		
BK 7	Барна справа																	
BK 8	Основи міксології		5		3	90	60	30	30		30				4 / 60			
BK 9	Кулінарне мистецтво																	
BK 10	Організація анімаційних послуг																	
BK 11	Економіка та ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві		6		3	90	60	30	30		30					4 / 60		
BK 12	Іміджелогія																	
	РАЗОМ				18,0	540	350	170	156	24	190							
	ВСЬОГО по освітніх компонентах підготовки фахового молодшого бакалавра:				120,0	3600,0	2084,0	708,0	1316,0	60,0	1516,0		3	3	15	26	30 30	
							Тижневе навантаження (год)						34 / 2*	34 / 2*	32 / 4*	32 / 4*	30 / 2* 30	

№	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
			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 систем та технологій
11	Навчальний бар
12	Навчальна лабораторія "Готельний номер"
13	Кухня-лабораторія технології приготування їжі
14	Кухня-лабораторія виробництва продукції
15	Дегустаційні зали

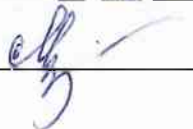
7. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

- 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 коду 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 вибіркового освітніх компонентів за вибором здобувача фахової передвищої освіти сформовано у формі каталогу усіх вибіркового дисциплін.

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

№ 9 (Протокол № 9 від "25" 08 2021р.) та введеної в дію з 1.09.2021р. наказ № 01/57-2 від "25" 08 2021р.)

Навчальний план затверджено Вченою радою № (Протокол № 9 "25" 08 2021р.)

Заступник директора з навчально-методичної роботи  М.Л.Глинська