

Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна"
Миколаївський фаховий коледж

ЗАТВЕРДЖУЮ

Президент Відкритого

міжнародного університету

розвитку людини "Україна"

Петро ТАЛАНЧУК

"27" квітня 2023 року

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійного рівня фахової передвищої освіти
на основі повної середньої освіти

Освітньо-професійна програма
"ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА"
ID за базою ЄДЕБО 44611

Галузь знань **24 Сфера обслуговування**

Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

Кваліфікація: **фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи**

Форма навчання: **денна, заочна**

Строк навчання: **1 рік і 10 місяців**

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий					Березень					Квітень					Травень					Червень					Липень					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	52						
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26						
	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	32	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	31						
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	К	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	Е															

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; Е – складання випускового екзамену.

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання дипломного проєкту (роботи)	Атестація	Канікули	Усього
I	30	4	4			14	52
II	29	4	4		1	3	41
Разом	59	8	8		1	17	93

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Ознайомча практика	2	4
Виробнича практика	4	4

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва	Форма атестації (іспит, дипломний проєкт (робота))	Семестр
Організація і технологія обслуговування в готелях	Комплексний кваліфікаційний іспит	4
Організація і технологія обслуговування на підприємствах харчування		
Проектування закладів готельно-ресторанного господарства		
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами							
		екзамени	заліки	курсіві			загальний обсяг	аудиторних			самостійна робота	I курс		II курс						
				роботи	розрахункові роботи			всього	у тому числі:			семестри								
									лекції	лабораторні		практичні	1				2			
													3				4			
													кількість тижнів у семестрі							
15	15	15	14																	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
1.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																
OK 1.1	Україна в контексті світового розвитку		2			4	120	44	30		14	76		3		
OK 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	1			4	120	46	16		30	74	2	1		
OK 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя. Психологія стресу і стресостійкості особистості)		1,2			5	150	74	14		60	76	3	2		
OK 1.4	Інформаційні технології	2	1			5	150	60	16		44	90	2	2		
OK 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма		2			4	120	46	30		16	74		3		
OK 1.6	Інклюзивне суспільство		2			4	120	44	30		14	76		3		
OK 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)		1			4	120	44	30		14	76	3			
OK 1.8	Іноземна мова	3	1,2			5	150	74			74	76	1	2	2	
OK 1.9	Охорона праці, безпека життєдіяльності та цивільний захист		4			3	90	36	18		18	54				2,5
	Всього за п.1.1	3	11			38	1140	468	184	0	284	672	11	16	2	3
1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																
	Всього за п. 1.2		2			10	300	108	58	0	50	192	0	0	3,5	4
BK 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу загальної підготовки		3			5	150	52	30		22	98			3,5	
BK 1.2			4			5	150	56	28		28	94				4
	Всього за циклом загальної підготовки	3	13			48	1440	576	242	0	334	864	11	16	6	7
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ																
2.1. Обов'язкові компоненти освітньої програми																
OK 2.1	Стандартизація і сертифікація продукції та послуг	1				5	150	52	30		22	98	3,5			
OK 2.2	Гігієна і санітарія в галузі	1				5	150	52	30		22	98	3,5			
OK 2.3	Проектування закладів готельно-ресторанного господарства	1				5	150	52	30		22	98	3,5			
OK 2.4	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2	1			5	150	52	30		22	98	0,5	3		
OK 2.5	Естетичне оформлення готелів		2,3			4	120	60	30		30	60		3	1	
OK 2.6	Економіка підприємства	3				4	120	52	30		22	68			3,5	
OK 2.7	Організація і технологія обслуговування в готелях	4	3		4	5	150	72	36		36	78			1,5	3,5
OK 2.8	Організація і технологія обслуговування на підприємствах харчування	4	3			5	150	72	36		36	78			1,5	3,5

ПР 1	Ознайомча практика		2			6	180	0				180				
ПР 2	Виробнича практика		4			6	180	0				180				
	Комплексний кваліфікаційний іспит	4				2	60	0				60				
	Всього за п. 2.1	8	7	0	1	52	1560	464	252	0	212	1096	11	6	7,5	7
2.2. Вибіркові компоненти освітньої програми																
	Всього за п. 2.2		5			20	600	216	116	0	100	384			8	7
БК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського каталогу дисциплін циклу професійної підготовки		3			5	150	60	30		30	90			4	
БК 2.2			3			5	150	60	30		30	90			4	
БК 2.3			3,4			5	150	48	28		20	102				3,5
БК 2.4			4			5	150	48	28		20	102				3,5
	Всього за циклом професійної підготовки	8	12	0	1	72	2160	680	368	0	312	1480	11	6	16	14
Частка компонент загального циклу в загальному обсязі освітньої програми, %							40%									
Частка вибірових компонент у загальному обсязі освітньої програми, %							25%									
		ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН														
		11	25	0	1	120	3600	1256	610	0	646	2344	22	22	21	21
		Максимально можлива кількість годин на тиждень											22	22	21	21
		Кількість екзаменів											3	3	2	3
		Кількість заліків											6	7	7	5
		Кількість курсових проєктів														
		Кількість курсових робіт														1

ПОГОДЖЕНО

Директор Миколаївського
фахового коледжу

Світлана КАНДЮК-ЛЕБІДЬ
"10" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова циклової комісії
з економіки та підприємництва

Руслан СКУПСЬКИЙ
"14" березня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Голова Науково-методичного
об'єднання з харчових технологій та
готельно-ресторанної справи

Антоніна РАТУШЕНКО
"13" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з освітньої
діяльності

Оксана КОЛЯДА
"20" квітня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу
методичної роботи

Вікторія БАУЛА
"20" квітня 2023 р.