ВНЗ «УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА «КРОК»

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
на підставі ухвалення рішення
Вченої ради Університету
Ректор

Лаптєв С.М.
"12" травня 2022 р., протокол № 6

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки фахового молодшого бакалавра в галузі знань **24 "Сфера обслуговування"**
за напрямом
спеціальністю **241 Готельно-ресторанна справа**
освітня програма **Готельно-ресторанна справа**

Строк навчання **3 роки 6 місяців**
на основі **базової загальної середньої освіти**
Строк навчання **2 роки 6 місяців**
на основі **повної загальної середньої освіти**

Форма навчання **денна**

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
	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	06	13	20	27	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21
	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12	19	26	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ІЗ	ІЗ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	ІЗ	ІЗ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	С	С	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	К	К	КР	КР	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	С	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	П	П	А	А	А																													

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - теоретичне навчання; С - екзаменаційна сесія; П - практична підготовка; К - канікули; А - атестація; КР - виконання курсової роботи, ІЗ - виконання індивідуальних завдань

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання курсової	Виконання індивідуальних завдань	Атестація	Канікули	Разом
I	38	0	0	0	2	0	12	52
II	28	6	4	0	2	0	12	52
III	26	4	8	2	0	0	12	52
IV	6	1	11	0	0	3	2	23
Разом	98	11	23	2	4	3	38	179

III.ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна практика	4	4
Технологічна практика	6	8
Професійна практика	7	11

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації	Семестр
Організація та технологія обслуговування в готелях	Кваліфікаційний іспит	7
Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу		
Менеджмент		
Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства		

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	ОВСІТНІЙ КОМПОНЕНТ	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові: проекти	роботи	Кількість кредитів ECTS	Кількість годин: Загальний обсяг	Аудиторних: Всього	у тому числі: Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні	Індивідуальні заняття, консультації	Підсумковий контроль	Самостійна робота	Розподіл годин за курсами і семестрами: I курс, 1 семестр	2	II курс, 3	4	III курс, 5	6	IV курс, 7	8			
															Кількість тижнів у семестрі										
															16	24	16	24	16	24	18				
	ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ПІДГОТОВКА																								
	Базові предмети																								
Ш1	Українська мова		2, 3				142	142	0	142	0			0	48	66	28								
Ш2	Українська література		2, 3				148	148	74	74	0			0	32	88	28								
Ш3	Зарубіжна література		2				76	76	38	38	0			0	32	44									
Ш4	Іноземна мова		2				152	152	0	0	152			0	64	88									
Ш5	Історія України		2, 3				140	72	36	36	0			68		44	28								
Ш6	Всесвітня історія		1				70	48	32	16	0			22	48										
Ш7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)		2, 3				210	208	0	208	0			2	64	88	56								
Ш8	Біологія і екологія		2				80	76	38	38	0			4	32	44									
Ш9	Географія		2				44	44	22	22	0			0		44									
Ш10	Фізика і астрономія		2				80	76	38	38	0			4	32	44									
Ш11	Хімія		2				76	76	38	38	0			0	32	44									
Ш12	Фізична культура		2, 4				210	132	0	132	0			78	32	44	28	28							
Ш13	Захист України		2				105	38	16	22	0			67	16	22									
Ш14	Громадянська освіта\Правознавство		1				70	32	16	16	0			38	32										
Ш15	Інформатика		2				70	44	22		22			26	0	44	0								
	Всього	**0**	**20**	**0**			**1673**	**1364**	**370**	**820**	**174**	**0**	**0**	**309**	**464**	**704**	**168**	**28**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	ПРОФІЛЬНІ ПРЕДМЕТИ І СПЕЦІАЛЬНІ КУРСИ																								
ОК1	Правознавство		3			3	90	32	16	16			0	58			32								
ОК2	Вступ до фаху		3			3	90	32	16	16			0	58			32								
ОК3	Здоров'я людини (В т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)		3			3	90	32	32				0	58			32								
ОК4	Основи готельної справи		3			3	90	30	14	16			0	60			30								
ОК5	Основи підготовки громадян до національного спротиву	3				3	90	30	14	16			30	30			30								
ОК6	Економічна теорія та економічна історія	3				3	90	42	28	14			30	18			42								
ОК7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	3			6	180	112		112			30	38			56	56							
ОК8	Інформаційні та цифрові технології (Див. Інформатика)	3				3	90	30	14	16			30	30			30								
ОК9	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів		3			3	90	30	14	16			0	60			30								
ОК10	Основи психології		3			3	90	30	14	16			0	60			30								
ОК11	Українська мова за професійним спрямуванням	4				3	90	30	30				30	30				30							
ОК12	Історія України та українська культура (Див. Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс))	4				3	90	30	14	16			30	30				30							
ОК13	Вища математика та теорія ймовірностей		4			3	90	42	14	28			0	48				42							
ОК14	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу		4			3	90	42	28	14			0	48				42							
ОК15	Основи економіки підприємства	4				3	90	56	28	28			30	4				56							
ОК16	Основи ресторанної справи		4			3	90	30	14	16			0	60				30							
ОК17	Бухгалтерський облік і фінансова звітність		4			3	90	30	14	16			0	60				30							
ОК18	Навчальна практика. Модуль 1.		4			3	90	20	20		0		0	70				20							
ОК19	Навчальна практика. Модуль 2.		4			3	90	20	20		0		0	70				20							
	Всього	**0**	**2**	**0**		**60**	**1800**	**700**	**344**	**356**	**0**	**0**	**210**	**890**	**0**	**0**	**344**	**356**							
	ДОДАТКОВІ ГОДИНИ																								
Ш16	Додаткові консультації для підготовки до ЗНО						84	84		84				0			42	42							
	Всього						84	84	0	84	0	0	0	0			42	42							
	Всього	0	26	0	0	**63**	**3647**	**2168**	**734**	**1260**	**174**	**0**	**210**	**1269**	**464**	**704**	**554**	**446**							

Відповідно до наказу МОН від 01 червня 2018 року № 570, та Програм навчальних предметів :

1. Дисципліни ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра "Основи готельної справи", "Основи підготовки громадян до національного спротиву", "Економічна теорія та економічна історія ", "Іноземна мова (за професійним спрямуванням)", "Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів ", "Основи психології", "Вища математика та теорія ймовірностей", "Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу", "Основи економіки підприємства", "Основи ресторанної справи", "Бухгалтерський облік і фінансова звітність" та 2 дисципліни вільного витбору включаються в
блок профільні предмети і спеціальні курси, відображають специфіку конкретного профілю навчання і затверджуються закладом освіти.

2. Дисципліни ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра "Навчальна практика", "Вступ до фаху" включаються в блок
вибірково-обов'язкові предметів (Технології).

3. Дисципліна ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра Правознавство повністю інтегрується в предмет Громадянська освіта.

4. Дисципліна ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра Інформаційні та цифрові технології включається в блок вибірково-обов'язкові предметів (Інформатика).

Шифр за ОПП	ОВСІТНІЙ КОМПОНЕНТ	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові: проекти	роботи	Кількість кредитів ECTS	Кількість годин: Загальний обсяг	Аудиторних: Всього	у тому числі: Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні	Індивідуальні заняття, консультації	Підсумковий контроль	Самостійна робота	Розподіл годин за курсами і семестрами: I курс		II курс		III курс		IV курс				
															Семестри: 1	2	3	4	5	6	7	8			
															Кількість тижнів у семестрі: 16	24	16	24	16	24	18				
	ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																								
ОК1	Правознавство		3			3	90	32	16	16			0	58			32								
ОК2	Вступ до фаху		3			3	90	32	16	16			0	58			32								
ОК3	Здоров'я людини (В т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)		3			3	90	32	32				0	58			32								
ОК4	Основи готельної справи		3			3	90	30	14	16			0	60			30								
ОК5	Основи підготовки громадян до національного спротиву	3				3	90	30	14	16			30	30			30								
ОК6	Економічна теорія та економічна історія	3				3	90	42	28	14			30	18			42								
ОК7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	3			6	180	112		112			30	38			56	56							
ОК8	Інформаційні та цифрові технології (Див. Інформатика)	3				3	90	30	14	16			30	30			30								
ОК9	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів		3			3	90	30	14	16			0	60			30								
ОК10	Основи психології		3			3	90	30	14	16			0	60			30								
ОК11	Українська мова за професійним спрямуванням	4				3	90	30	30				30	30				30							
ОК12	Історія України та українська культура (Див. Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс))	4				3	90	30	14	16			30	30				30							
ОК13	Вища математика та теорія ймовірностей		4			3	90	42	14	28			0	48				42							
ОК14	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу		4			3	90	42	28	14			0	48				42							
ОК15	Основи економіки підприємства	4				3	90	56	28	28			30	4				56							
ОК16	Основи ресторанної справи		4			3	90	30	14	16			0	60				30							
ОК17	Бухгалтерський облік і фінансова звітність		4			3	90	30	14	16			0	60				30							
ОК18	Навчальна практика. Модуль 1.		4			3	90	20	20		0		0	70				20							
ОК19	Навчальна практика. Модуль 2.		4			3	90	20	20		0		0	70				20							
ОК20	Менеджмент	5				5	150	42	28	14			30	78					42						
ОК21	Іноземна мова (англійська)	7	5, 6			6	180	64		64			30	86					28	24	12				
ОК22	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	5			6	180	104	52	52		4	30	42					56	48					
ОК23	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	6				3	90	24	12		12	2	30	34						24					
ОК24	Технологічна практика		6			9	270					10	0	260											
ОК25	Курсова робота із спеціальності				6	3	90						0	90											
ОК26	Організація та технологія обслуговування в готелях	7	5,6			8	240	180	90	90			30	30					84	72	24				
ОК27	Готельно-ресторанні комплекси світу		5			4	120	56	28	28			0	64					56						
ОК28	Основи дизайну інтер'єру в готельно-ресторанних комплексах		6			4	120	56	28	28			0	64						56					
ОК29	Естетичне оформлення готелів та ресторанів		7			3	90	30	14	16		2	0	58							30				
ОК30	Стандартизація, сертифікація і метрологія		7			3	90	30	14	16		2	0	58							30				
ОК31	Професійна практика		7			12	300					40	0	260											
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	**12**	**24**	**0**	**1**	**126**	**3720**	**1286**	**610**	**664**	**12**	**60**	**360**	**2014**	**0**	**0**	**344**	**356**	**266**	**224**	**96**	**0**	**0**	**0**	
	ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																								
ВК1	Дисципліна вільного вибору		5			5	150	56	28	28			0	94					56						
ВК2	Дисципліна вільного вибору		5			5	150	56	28	28			0	94					56						
ВК3	Дисципліна вільного вибору		6			3	90	42	28	14			0	48						42					
ВК4	Дисципліна вільного вибору		6			3	90	42	28	14			0	48						42					
ВК5	Дисципліна вільного вибору		7			4	120	30	14	16			0	90							30				
ВК6	Дисципліна вільного вибору		7			4	120	30	14	16			0	90							30				
	Загальний обсяг вибіркових компонент	**0**	**6**	**0**	**0**	**24**	**720**	**256**	**140**	**116**	**0**	**0**	**0**	**464**	**0**	**0**	**0**	**0**	**112**	**84**	**60**	**0**	**0**	**0**	
Загальна кількість		**12**	**50**		**1**	**150**	**4440**	**2906**	**1120**	**1600**	**186**	**60**	**360**	**2787**	**464**	**704**	**512**	**384**	**378**	**308**	**156**	**0**			
Кількість екзаменів															**0**	**0**	**3**	**4**	**1**	**2**	**2**				
Кількість заліків															**2**	**13**	**10**	**7**	**6**	**7**	**5**				
Кількість курсових робіт																				**1**					

	6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень
	Кабінети
1	**114, 114-1, 115, 116, 117, 120, 122, 124, 124-1, 124-2, 132, 132-1, 139, 139-1, 140, 141, 029, 231, 233**
2	
	Лабораторії
1	**030,003, 305, 001, 004, (готельний номер), їдальня Університету "КРОК", готель "Хрещатик", ТОВ "БУРСА ГОТЕЛЬ КИЇВ", ТОВ**
2	**ТОВ "ДЕНЕР", ТОВ "АТРІМС", ТОВ "ГОТЕЛЬ "Контроль сервіс"**
	Майстерні
1	
2	

Директор Коледжу _____ Людмила СУМБАЄВА