Міністерство освіти і науки України
ВНЗ «УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА «КРОК»

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
на підставі ухвалення рішення
Вченої ради Університету
Ректор

Ректор _____ Кучко А.М.

"25" травня 2023 р., протокол № 7

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма	**Готельно-ресторанна справа**
Галузь знань	**24 Сфера обслуговування**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Спеціалізація	
Форма здобуття фахової передвищої освіти	**денна**
Рік вступу	**2023**

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**

Термін навчання 2 **роки 10 місяців на основі базової загальної середньої освіти**

1. Графік освітнього 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
	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	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26
	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	1
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	С	П	П	П	П	П	П	П	А	А	А									

2. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна практика	4	4	6
Професійна практика	6	9	10

3. Державна підсумкова атестація

Форма атестації	Назва предмета	Семестр
ЗНО	Українська мова	6
ЗНО	Історія/Іноземна мова	6
ЗНО	Математика	6

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити
Кваліфікаційний іспит	6	1

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

ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Виконання курсової	Виконання індивідуальних завдань	Атестація	Канікули	Разом
I	38		0	0	2	0	12	52
II	28	6	4	0	2	0	12	52
III	25	3	7	2	0	3	2	42
Разом	91	9	11	2	0	3	26	146

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/ навчального придмета	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові проскти		Загальний обсяг: Кредитів ECTS	Години	Кількість годин: Аудиторних: Всього	у тому числі: Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні	Індивідуальні заняття, консультації	Підсумковий контроль	Самостійна робота	Розподіл годин за курсами, семестрами і тижнями: I курс, Семестри 1	2	II курс 3	4	III курс 5	6	IV курс 7	8			
															Кількість тижнів у семестрі										
															16	24	16	24	16	24					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15											
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																									
За програмою профільної середньої школи																									
	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										
	Всього	**0**	**19**	**0**			**1603**	**1320**	**348**	**820**	**152**	**0**	**0**	**283**	**464**	**660**	**168**	**28**							
	Профільні предмети і спеціальні курси																								
ОК1	Правознавство*		3			3	90	30	14	16			0	60			30								
ОК2	Здоров'я людини (В т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)*		3			3	90	30	30				0	60			30								
ОК3	Основи психології*		3			3	90	30	14	16			0	60			30								
ОК4	Економічна теорія та економічна історія*	3				3	90	42	28	14			30	18			42								
ОК5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)*	4	3			6	180	60		60			30	90			30	30							
ОК6	Інформаційні та цифрові технології*		3			3	90	30	14		16		0	60			30								
ОК7	Історія України та українська культура*	4				3	90	42	28	14			30	18				42							
ОК8	Українська мова за професійним спрямуванням*	4				3	90	30		30			30	30				30							
ОК9	Вища математика та теорія ймовірностей*		4			4	120	42	14	28			0	78				42							
ОК10	Основи економіки підприємства*	4				4	120	56	28	28			30	34				56							
ОК14	Основи готельної справи*		3			4	120	42	28	14			0	78			42								
ОК15	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів*		3			4	120	42	28	14			0	78			42								
ОК16	Вступ до гостинності*		3			4	120	42	28	14			0	78			42								
ОК17	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу*		4			4	120	42	14	28			0	78				42							
ОК18	Основи ресторанної справи*	4				3	90	30	14	16			30	30				30							
	Всього	**6**	**11**	**0**	**1**	**54**	**1620**	**590**	**282**	**292**	**16**	**0**	**180**	**850**	**0**	**0**	**318**	**272**							

	Вибірково-обовязкові предмети																									
Ш15	Інформатика		2				70	44	22		22			26	0	44	0									
ОК19	Навчальна практика. Модуль 1(Навчальна практика)*		4			3	90	20	20		0		0	70				20								
ОК20	Навчальна практика. Модуль 2(Навчальна практика)*		4			3	90	20	20		0		0	70				20								
	Всього	**0**	**2**	**0**		**6**	**250**	**84**	**62**	**0**	**22**	**0**	**0**	**166**	**0**	**44**	**0**	**40**								
	Всього профільної середньої школи	6	32	0	1	60	3473	1994	692	1112	190	0	180	1299	464	704	486	340	0	0	0	0	0	0	0	
	За освітньо-професійною програмою																									
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																									
ОК1	Правознавство*		3			3	90	30	14	16			0	60			30									
ОК2	Здоров'я людини (В т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)*		3			3	90	30	30				0	60			30									
ОК3	Основи психології*		3			3	90	30	14	16			0	60			30									
ОК4	Економічна теорія та економічна історія*	3				3	90	42	28	14			30	18			42									
ОК5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)*	4	3			6	180	60		60			30	90			30	30								
ОК6	Інформаційні та цифрові технології*		3			3	90	30	14		16		0	60			30									
ОК7	Історія України та українська культура*	4				3	90	42	28	14			30	18				42								
ОК8	Українська мова за професійним спрямуванням*	4				3	90	30		30			30	30				30								
ОК9	Вища математика та теорія ймовірностей*		4			4	120	42	14	28			0	78				42								
ОК10	Основи економіки підприємства*	4				4	120	56	28	28			30	34				56								
ОК11	Менеджмент		5			3	90	42	28	14			0	48					42							
ОК12	Бухгалтерський облік і фінансова звітність		5			3	90	42	28	14			0	48					42							
ОК13	Іноземна мова (англійська)		5			3	90	56			56		0	34					56							
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
ОК14	Основи готельної справи*		3			4	120	42	28	14			0	78			42									
ОК15	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів*		3			4	120	42	28	14			0	78			42									
ОК16	Вступ до гостинності*		3			4	120	42	28	14			0	78			42									
ОК17	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу*		4			4	120	42	14	28			0	78				42								
ОК18	Основи ресторанної справи*	4				3	90	30	14	16			30	30				30								
ОК21	Стандартизація, сертифікація і метрологія		5			3	90	30	14	16			0	60					30							
ОК22	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	5				3	90	56	28	28			30	4					56							
ОК23	Готельно-ресторанні комплекси світу		5			3	90	56	28	28			0	34					56							
ОК24	Організація та технологія обслуговування в готелях	5				3	90	56	28	28			30	4					56							
ОК25	Курсова робота із спеціальності			6		3	90	0	0	0			4	86												
	Практична підготовка																									
ОК19	Навчальна практика. Модуль 1.		4			3	90	20	20		0		0	70				20								
ОК20	Навчальна практика. Модуль 2.		4			3	90	20	20		0		0	70				20								
ОК26	Практикум з естетичного оформлення готелів та ресторанів		6			3	90	56	28	28			0	34						56						
ОК27	Практикум з організації і технології обслуговування в закладах ресторанного господарства		6			3	90	56	28	28			0	34						56						
ОК28	Практикум з організація та технології обслуговування в готелях		6			3	90	30		30			0	60						30						
ОК29	Професійна практика		6			10	300					40	0	260												
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																									
ОК30	Кваліфікаційний іспит					1	30							30												
	Загальний обсяг обов'язкових компонент освітньо-професійної програми	**11**	**18**	**0**	**1**	**104**	**3090**	**1110**	**532**	**506**	**72**	**40**	**244**	**1696**	**0**	**0**	**318**	**312**	**338**	**142**	**0**	**0**	**0**	**0**		
	ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ																									
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																									
ВК1	Дисципліна вільного вибору		5			4	120	30	14	16			0	90					30							
ВК2	Дисципліна вільного вибору		5			4	120	30	14	16			0	90					30							
ВК3	Дисципліна вільного вибору		6			4	120	30	14	16			0	90						30						
ВК4	Дисципліна вільного вибору		6			4	120	30	14	16			0	90						30						
	Разом за вибором здобувача	**0**	**4**	**0**	**0**	**16**	**480**	**120**	**56**	**64**	**0**	**0**	**0**	**360**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**		
	Всього за навчальним планом	**11**	**41**		**1**	**120**	**5203**	**2550**	**936**	**1390**	**224**	**40**	**244**	**2369**	**464**	**660**	**486**	**340**	**398**	**202**						
Кількість екзаменів															**0**	**0**	**1**	**5**	**2**	**0**						
Кількість заліків															**2**	**12**	**12**	**4**	**7**	**7**						
Кількість курсових робіт																				**1**						

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти**

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 "Оптіма Хотел Менеджмент", готель "УКРХОТЕЛІНВЕСТ КОМПАНІ", ТОВ" Готель контроль сервіс" Готельний комплекс" Київ"**
2	**ТОВ "ДЕНЕР", ТОВ "АТРІМС", ТОВ "ГОТЕЛЬ "Контроль сервіс"**
	Майстерні
1	
2	

Директор Коледжу _____ Людмила СУМБАЄВА