

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

на підставі ухвалення рішення
Вченої ради Університету
Ректор

"29" квітня 2021 р.

Лавров С.М.
протокол № 6

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
24 "Сфера обслуговування"

Підготовки фахового молодшого бакалавра в галузі знань
за напрямом спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітня програма Готельно-ресторанна справа

Строк навчання на основі **3 роки 6 місяців**
базової 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														
I	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
II	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28														
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T														
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T														

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 роботи	Виконання індивідуальних завдань	Атестація	Канікули	Всього
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	Атестаційний екзамен	7
Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу		
Менеджмент		
Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства		

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл годин за курсами і семестрами																				
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти	роботи		Загальний обсяг	Аудиторних			Індивідуальні завдання, консультації	Післяурочковий контроль	Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс							
								Всього	у тому числі:					I семестр		II семестр		I семестр		II семестр		I семестр		II семестр		I семестр		II семестр					
									Лекції	Практичні (семинарські)				Лабораторні	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8			
		0	14	0	0	1603	1320	348	820	152	0	0	283	464	660	168	28																

ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ ПІДГОТОВКА

Шифр за ОП	Назва навчальної дисципліни	Екзамени	Заліки	Курсові проекти	роботи	Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Аудиторних	Індивідуальні завдання, консультації	Післяурочковий контроль	Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс			
Ш1	Українська мова	2, 3					142	142				48	66	28				
Ш2	Українська література	2, 3					148	148	74	74		32	88	28				
Ш3	Зарубіжна література	2					76	76	38	38		32	44					
Ш4	Іноземна мова	2					152	152		152		64	88					
Ш5	Історія України	2, 3					140	72	36	36		68		44	28			
Ш6	Всесвітня історія	1					70	48	32	16		22	48					
Ш7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	2, 3					210	208		208	2	64	88	56				
Ш8	Біологія і екологія	2					80	76	38	38		4	32	44				
Ш9	Географія	2					44	44	22	22			44					
Ш10	Фізика і астрономія	2					80	76	38	38		4	32	44				
Ш11	Хімія	2					76	76	38	38		32	44					
Ш12	Фізична культура	2, 4					210	132		132		78	32	44	28			
Ш13	Захист України	2					105	38	16	22		67	16	22				
Ш14	Громадянська освіта/Правознавство	1					70	32	16	16		38	32					
	Всього	0	14	0	0	65	1950	586	262	324	0	0	210	1154	32	22	238	294

ПРОФІЛЬНІ ПРЕДМЕТИ І СПЕЦІАЛЬНІ КУРСИ

Шифр за ОП	Назва навчальної дисципліни	Екзамени	Заліки	Курсові проекти	роботи	Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Аудиторних	Індивідуальні завдання, консультації	Післяурочковий контроль	Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс			
ОД1	Правознавство	1				3	90	32	16	16		58	32					
ОД2	Здоров'я людини (в т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)	2				3	90	22	22			68	22					
ОД3	Основи готельної справи	3				3	90	28	14	14		62		28				
ОД4	Філософія	3				3	90	28	14	14	30	32		28				
ОД5	Економічна теорія та економічна історія (Див. Спеціальні курси)	3				3	90	42	28	14		30	18		42			
ОД6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Модуль I	4	3			10	300	112		112		30	158		56			
ОД7	Інформаційні та цифрові технології (Див. Інформатика)	3				6	180	28	14	14		30	122		28			
ОД8	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів	3				3	90	28	14	14		62		28				
ОД9	Основи психології	3				5	150	28	14	14		122		28				
ОД10	Українська мова за професійним спрямуванням	4				3	90	28	28		30	32		28				
ОД11	Історія України та українська культура (Див. Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс))	4				3	90	28	14	14		30	32		28			
ОД12	Вища математика та теорія ймовірностей (Див. Спеціальні курси)	4				5	150	42	14	28		108		42				
ОД13	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу	4				3	90	42	28	14		48		42				
ОД14	Економіка підприємства	4				3	90	42	14	28	30	18		42				
ОД15	Основи ресторанної справи	4				5	150	28	14	14		122		28				
ОД16	Бухгалтерський облік	4				4	120	28	14	14		92		28				
	Всього	7	8	0	0	65	1950	586	262	324	0	0	210	1154	32	22	238	294

ВИБІРКОВО-ОБОВ'ЯЗКОВІ ПРЕДМЕТИ

Шифр за ОП	Назва навчальної дисципліни	Екзамени	Заліки	Курсові проекти	роботи	Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Аудиторних	Індивідуальні завдання, консультації	Післяурочковий контроль	Самостійна робота	I курс	II курс	III курс	IV курс			
Ш15	Інформатика	2					70	44	22		22	26	0	44	0			
ОД17	Навчальна практика. Модуль 1.	4				3	90	20	20			70			20			
ОД18	Навчальна практика. Модуль 2.	4				3	90	20	20			70	0	0	20			
	Всього	0	2	0	0	6	250	84	62	0	22	0	0	44	0			
	Всього	7	24	0	0	71	3803	1990	672	1144	174	0	210	1603	496	726	406	362

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

- Дисципліни ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра Екологія, Безпека життєдіяльності повністю інтегруються в предмет Захист Вітчизни.
- Дисципліни ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра "Економічна теорія та економічна історія", "Бухгалтерський облік", "Іноземна мова (за професійним спрямуванням)", "Філософія", "Вища математика та теорія ймовірностей", "Економіка підприємства включаються", "Основи психології", "Основи готельної справи", "Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів", "Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу", "Історія України та українська культура", "Основи ресторанної справи" включаються в блок профільні предмети і спеціальні курси, відображають специфіку конкретного профілю навчання і затверджуються закладом освіти.
- Дисципліни ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра Навчально-виробнича практика "Вступ до фаху" Основи спеціальності, Виробничо-імітаційна практика включаються в блок вибірково-обов'язкові предметів (Технології).
- Дисципліна ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра Правознавство повністю інтегрується в предмет Громадянська освіта.
- Дисципліна ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра Інформаційні та цифрові технології включається в блок вибірково-обов'язкові предметів (Інформатика).

Лавров С.М.
Заліський Сергій

