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
24 "Сфера обслуговування"

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

Строк навчання **3 роки 6 місяців**
на основі **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
	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	22	14	14	14	12	6				
	ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ПІДГОТОВКА																								
	Базові предмети																								
Ш1	Українська мова		2, 3				142	142	0	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	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**			**1603**	**1320**	**348**	**820**	**152**	**0**	**0**	**283**	**464**	**660**	**168**	**28**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	ПРОФІЛЬНІ ПРЕДМЕТИ І СПЕЦІАЛЬНІ КУРСИ																								
ОК1	Правознавство		1			3	90	32	16	16				58	32										
ОК2	Здоров'я людини (В т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)		2			3	90	22	22					68		22									
ОК3	Основи готельної справи		3			3	90	28	14	14				62			28								
ОК4	Основи підготовки громадян до національного спротиву	3				3	90	28	14	14			30	32			28								
ОК5	Економічна теорія та економічна історія (Див. Спеціальні курси)	3				3	90	42	28	14			30	18			42								
ОК6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Модуль 1	4	3			10	300	112		112			30	158			56	56							
ОК7	Інформаційні та цифрові технології (Див. Інформатика)	3				6	180	28	14	14			30	122			28								
ОК8	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів		3			3	90	28	14	14				62			28								
ОК9	Основи психології		3			5	150	28	14	14				122			28								
ОК10	Українська мова за професійним спрямуванням	4				3	90	28	28				30	32				28							
ОК11	Історія України та українська культура (Див. Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс))	4				3	90	28	14	14			30	32				28							
ОК12	Вища математика та теорія ймовірностей (Див. Спеціальні курси)		4			5	150	42	14	28				108				42							
ОК13	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу		4			3	90	42	28	14				48				42							
ОК14	Економіка підприємства	4				3	90	42	14	28			30	18				42							
ОК15	Основи ресторанної справи		4			5	150	28	14	14				122				28							
ОК16	Бухгалтерський облік і фінансова звітність		4			4	120	28	14	14				92				28							
ОК26	Вступ до фаху		1			3	90	32	16	16				58	32										
	Всього	**7**	**8**	**0**	**0**	**65**	**1950**	**586**	**262**	**324**	**0**	**0**	**210**	**1154**	**32**	**22**	**238**	**294**							
	ВИБІРКОВО-ОБОВ'ЯЗКОВІ ПРЕДМЕТИ																								
Ш15	Інформатика		2				70	44	22		22			26	0	44	0								
ОК17	Навчальна практика. Модуль 1.		4			3	90	20	20					70				20							
ОК18	Навчальна практика. Модуль 2.		4			3	90	20	20					70	0		0	20							
	Всього	**0**	**2**	**0**		**6**	**250**	**84**	**62**	**0**	**22**	**0**	**0**	**166**	**0**	**44**	**0**	**40**							
	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 :

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" 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).

Галова ТВР,
Завідувачка

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	22	14	14	14	12	6				
	ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																								
ОК1	Правознавство		1			3	90	32	16	16				58	32										
ОК2	Вступ до фаху		1			3	90	32	16	16				58	32										
ОК3	Здоров'я людини (В т.ч. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці)		2			3	90	22	22					68		22									
ОК4	Основи готельної справи		3			3	90	28	14	14				62			28								
ОК5	Основи підготовки громадян до національного спротиву	3				3	90	28	14	14			30	32			28								
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				6	180	28	14	14			30	122			28								
ОК9	Будівлі і обладнання готельно-ресторанних комплексів		3			3	90	28	14	14				62			28								
ОК10	Основи психології		3			5	150	28	14	14				122			28								
ОК11	Українська мова за професійним спрямуванням	4				3	90	28	28				30	32				28							
ОК12	Історія України та українська культура (Див. Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс))	4				3	90	28	14	14			30	32				28							
ОК13	Вища математика та теорія ймовірностей		4			5	150	42	14	28				108				42							
ОК14	Гігієна і санітарія в підприємствах готельно-ресторанного типу		4			3	90	42	28	14				48				42							
ОК15	Основи економіки підприємства	4				3	90	56	28	28			30	4				56							
ОК16	Основи ресторанної справи		4			4	120	28	14	14				92				28							
ОК17	Бухгалтерський облік і фінансова звітність		4			4	120	28	14	14				92				28							
ОК18	Навчальна практика. Модуль 1.		4			3	90	20	20					70				20							
ОК19	Навчальна практика. Модуль 2.		4			3	90	20	20					70				20							
ОК20	Менеджмент	5				5	150	42	28	14			30	78					42						
ОК21	Іноземна мова (англійська)	7	5, 6			11	330	64		64			30	236					28	24	12				
ОК22	Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	5			8	240	104	52	52		4	30	102					56	48					
ОК23	Інформаційні системи та технології в готельному господарстві	6				3	90	24	12		12	2	30	34						24					
ОК24	Технологічна практика		6			4	120					10		110											
ОК25	Курсова робота із спеціальності				6	3	90							90											
ОК26	Організація та технологія обслуговування в готелях	7	5,6			8	240	180	90	90			30	30					84	72	24				
ОД26	Готельно-ресторанні комплекси світу		5			4	120	56	28	28				64					56						
ОД27	Основи дизайну інтер'єру в готельно-ресторанних комплексах		6			4	120	56	28	28				64						56					
ОК28	Естетичне оформлення готелів та ресторанів		7			3	90	18	12	6		2		70							18				
ОК29	Стандартизація, сертифікація і метрологія		7			3	90	18	12	6		2		70							18				
ОК30	Професійна практика		7			10	300					40		260											
	Загальний обсяг обов'язкових компонент	**12**	**23**	**0**	**1**	**135**	**4050**	**1234**	**594**	**628**	**12**	**60**	**360**	**2396**	**64**	**22**	**238**	**348**	**266**	**224**	**72**	**0**	**0**	**0**	
	ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																								
ВК1	Дисципліна вільного вибору		5			5	150	28	14	14				122					28						
ВК2	Дисципліна вільного вибору		5			5	150	28	14	14				122					28						
ВК3	Дисципліна вільного вибору		6			4	120	48	24	24				72						24					
ВК4	Дисципліна вільного вибору		6			4	120	24	12	12				96						24					
ВК5	Дисципліна вільного вибору		7			3	90	12	6	6				78							12				
ВК6	Дисципліна вільного вибору		7			3	90	12	6	6				78							12				
	Загальний обсяг вибіркових компонент	**0**	**4**	**0**	**0**	**24**	**720**	**152**	**76**	**76**	**0**	**0**	**0**	**568**	**0**	**0**	**0**	**0**	**56**	**48**	**24**	**0**	**0**	**0**	
Загальна кількість		**12**	**45**		**1**	**159**	**6443**	**2750**	**1040**	**1524**	**186**	**60**	**360**	**3273**	**496**	**726**	**406**	**362**	**322**	**272**	**96**	**0**			
Кількість екзаменів															**0**	**0**	**3**	**4**	**3**	**3**	**2**				
Кількість заліків															**2**	**14**	**6**	**8**	**4**	**5**	**7**				
Кількість курсових робіт																		**1**		**1**					

Директор Коледжу _____ Людмила СУМБАЄВА