

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Відокремлений структурний підрозділ**  
**"Технологічно-економічний фаховий коледж**  
**Миколаївського національного аграрного університету"**

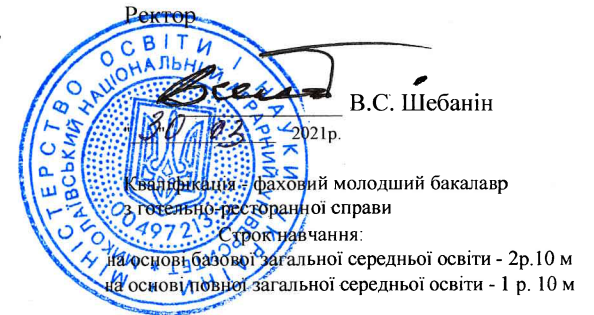
ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

В.С. Шебанін

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
**підготовки фахового молодшого бакалавра**

Галузі знань 24 "Сфера обслуговування"  
 Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"  
 Спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"  
 Форма здобуття фахової передвищої освіти - денна  
 Рік вступу - 2021



І ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курси	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	1	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	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							
II	3	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	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								
III																																																												

**Позначення:**



Теоретичне навчання



Семестровий контроль



Канікули



Практика



Кваліфікаційний іспит

**II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ (тижні)**

Курси	Теорет. навчання		Практика					атестація	канікули, тижнів	Всього, тижнів у навчальному році
	Тижні	Екзам. сесія (тижнів)	навчальна	технологічна	виробнича	атестація				
I	40						12	52		
II	35		5				12	52		
III	27	2	4	2	3	1	3	42		
	102	2	9	2	3	1	27	146		

**III. ПРАКТИКА**

Назва практики	Семестр		Кредити
	Тижнів		
<b>Навчальна практика</b>			
Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві. Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі	4	2	13,5
Барна справа	4	3	
Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства	6	2	
Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	2	
<b>Технологічна практика</b>			
Технологія приготування їжі	5	2	3,0
<b>Виробнича практика</b>	6	3	4,5
Всього	14	21	

**IV. АТЕСТАЦІЯ**

Назва навчальної дисципліни	Форма атестації (ЗНО, кваліфікаційний іспит)	Семестр	
		Кредити	ЄКТС
1. Українська мова	ЗНО	4	
2. Математика	ЗНО		
3. Історія України /іноземна мова	ЗНО		
4. За вибором здобувача	ЗНО		
1. Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства	Кваліфікаційний іспит	6	1
2. Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства			
3. Гігієна та санітарія			
4. Основи менеджменту та маркетингу			
5. Технологія приготування їжі			

**V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНОГО КОЛЕДЖУ МНАУ**

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальних годин за курсами та семестрами (у тижнях)											
		Екзаменів	Заліків	Курсові проекти, роботи	Кредити	Години	Аудиторних				Самостійна робота (години)	1-й курс			2-й курс				3-й курс				
							Всього	у тому числі				1-й семестр	2-й семестр	3-й семестр	4-й семестр	5-й семестр	6-й семестр						
								Лекції	Лабораторні, практичні	Семінарські		16 тижнів	24 тижня	16 тижнів	19 тижнів	14 тижнів	13 тижнів						
		години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години	години на тиждень	кредити/ години						
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24												
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ ЗА ПРОГРАМОЮ ПРОФІЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ</b>																							
<b>1.1. Базові предмети</b>																							
1	Українська мова:						140					2	32	3	72	2	36						
	1. Українська мова																						
	2. Укр. мова за проф. спрямуванням																						
2	Українська література						140					3	48	4	92								
3	Зарубіжна література						70					4	70										
4	Іноземна мова:						140					2	32	3	76	2	32						
	1. Іноземна мова																						
	2. Іноз. мова за проф. спрямуванням																						
5	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)						210					4	64	4	96	3	50						
6	Історія: Україна і світ (інтегрований курс)						210					4	64	4	96	3	50						
	1. Історія України та всесвітня історія																						
	2. Культурологія																						
7	Громадянська освіта:						70										4	70					
	1. Основи правознавства																						
	2. Соціологія																						
8	Природничі науки (інтегрований курс):						280					4	64			4	104						
	1. Фізика, астрономія																						
	2. Хімія															2	48						
	3. Біологія, основи екології, екологічна етика																						
	4. Географія											4	64										
9	Фізична культура:						210					2	32	2	48	2	32	2	38				
	1. Фізична культура																						
	2. Факультатив											1	16	1	13	1	16	1	15				
10	Захист України						105							2*	105								

* Військово-польові збори - 59 год																				
<b>РАЗОМ</b>							<b>1575</b>						<b>27</b>	486	<b>26</b>	750	<b>10</b>	216	<b>4</b>	123

**1.2. Вибірково-обов'язкові предмети**

1	Інформатика:						<b>156</b>							3	52	4	104				
2	Технології:						<b>54</b>											4	54		
	1. Технології																				
	2. Вступ до фаху																				
	<b>РАЗОМ</b>						<b>210</b>							<b>3</b>	52	<b>4</b>	104	<b>4</b>	54	<b>0</b>	0

**1.3. Профільні предмети і спеціальні курси**

1	Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві						64											4	64		
2	Основи філософських знань. Психологія. Соціологія*						64											4	64		
3	Економічна теорія						96												5	96	
4	Вища математика						96												5	96	
5	Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі						76												4	76	
6	Будівлі і устаткування						101											7	101		
7	Бухгалтерський облік. Економіка підприємства						76												4	76	
8	Охорона праці. Безпека життєдіяльності						76												4	76	
9	Барна справа						76												4	76	

**Навчальна практика:**

1	Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві. Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі						60													60	
2	Барна справа						90													90	
	<b>РАЗОМ</b>						<b>875</b>						<b>0</b>	0	<b>0</b>	0	<b>15</b>	229	<b>26</b>	646	
<b>ВСЬОГО</b>							<b>2660</b>						<b>30</b>	538	<b>30</b>	854	<b>30</b>	499	<b>30</b>	769	

**ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ**
**Освітні компоненти, що формують загальні компетентності**

ОК 1	Історія України. Культурологія*	3*			4,0	120	78 *	40	38		42							4*	4,0				
ОК 2	Основи філософських знань. Психологія. Соціологія*		3*		4,0	120	64 *	34	30		56							4*	4,0				
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)*	3*			3,0	90	48 *	26	22		42							3*	3,0				
ОК 4	Основи правознавства*		4*		3,0	90	48 *	24	24		42								3*	3,0			
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)*	3*			6,0	180	108 *	56	52		72							4*	6,0				
ОК 6	Фізичне виховання		5		6,0	180	112		112		68							2*	2,0	2*	2,0	2,0/2,0	2,0
ОК 7	Вища математика*	4*			3,0	90	66 *	34	32		24								5*	3,0			



OK 26	Кваліфікаційний іспит				<b>1,0</b>	<b>30</b>	<b>30,0</b>		30													<b>1,0</b>	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів	10	16	2	108	3240	2066	774	1292	0	1174	0	0,0	0	0,0	0	30,0	0	30,0	20	21,0	20	27,0

**ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ**

**За вибором здобувача освіти**

ВК 1	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48										3	3,0												
ВК 2	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48										3	3,0												
ВК 3	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48										3	3,0												
ВК 4	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48										3	3,0												
ВК 5	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48										3	3,0												
ВК 6	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48										3	3,0												
ВК 7	Вибірковий компонент		5		3,0	90	42	22	20		48										3	3,0												
ВК 8	Вибірковий компонент		6		3,0	90	52	26	26		38											4	3,0											
ВК 9	Вибірковий компонент		6		3,0	90	52	26	26		38											4	3,0											
ВК 10	Вибірковий компонент		6		3,0	90	52	26	26		38											4	3,0											
	<b>РАЗОМ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>360</b>	<b>178</b>	<b>92</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>182</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>9,0</b>	<b>9,0</b>	<b>4,0</b>	<b>3,0</b>											
	<b>ВСЬОГО ЗА НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>120,0</b>	<b>3600</b>	<b>2244</b>	<b>866</b>	<b>1378</b>		<b>1356</b>	<b>30</b>	<b>0,0</b>	<b>30</b>	<b>0,0</b>	<b>30</b>	<b>30,0</b>	<b>30</b>	<b>30,0</b>	<b>29</b>	<b>30,0</b>	<b>24</b>	<b>30,0</b>											
<b>Тижнєве навантаження</b>												30,0	538,0	30,0	854,0	30,0	529,0	30,0	799,0	29,0	30,0	24,0	30,0											
<b>кількість дисциплін</b>												8	0	8	0	7	0	8	0	8	0	7	0											
<b>РАЗОМ (тижнєве навантаження)</b>												<b>30,0</b>		<b>30,0</b>		<b>30,0</b>		<b>30,0</b>		<b>29,0/2*</b>		<b>24</b>												
<b>Разом (кредитів на семестр)</b>																																		
												0,0		0,0		30,0		30,0		30,0		30,0												
<b>ВСЬОГО дисциплін, що вивчаються за ОПП за семестр / рік</b>																7	8		8		7													
																15				15														
<b>ВСЬОГО курсових робіт (проектів)</b>															2																			
<b>Всього екзаменів/ заліків</b>												10	20																					
<b>* освітні компоненти ОПП, що інтегруються з навчальними предметами профільної середньої освіти</b>																																		

## VI.Перелік необхідних кабінетів і лабораторій

№ п/п	Лабораторії
1	Навчальна бухгалтерія
2	Економіки підприємств
3	Інформаційних систем і технологій
4	Навчальна лабораторія «Готель»
5	Організації ресторанного обслуговування
6	Технології приготування їжі
7	Їдальня МНАУ
8	Гігієни та санітарії
9	Тренінговий центр

№ п/п	Кабінети
1	Економічної теорії і суспільних наук
2	Іноземних мов
3	Публічного управління та правознавства
4	Українознавства
5	Спортивна зала
6	Вищої математики
7	Комерційного товарознавства

## VII. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» затвердженої Вченою радою (протокол від «23» лютого 2021р. № 6 ) та введено в дію з « 01 » вересня 2021 р.

Розглянуто вченою радою Миколаївського НАУ

" 30 " березня 2021 року, протокол № 8

Розглянуто науково-методичною радою МНАУ

" 24 " березня 2021 року, протокол № 7

Розглянуто педагогічною радою Технологічного-економічного коледжу МНАУ

"19" березня 2021 року, протокол № 6

Розглянуто навчально-методичною радою Технологічного-економічного коледжу МНАУ

"18" березня 2021 року, протокол № 6

Заступник директора з НР Технологічного-економічного коледжу МНАУ



Л. П. Мандрик

Завідувач відділення Технологічного-економічного коледжу МНАУ



Н.П. Сігачова