ПОГОДЖУЮ
Директор коледжу

Володимир РИБАЧУК
28.03 2022р.

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор

В'ячеслав ШЕБАНІН
24.03 2022р.

## 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 - 2022

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр готельно-ресторанної справи
Строк навчання:
на основі базової загальної середньої освіти - 2р.10 м
на основі повної загальної середньої освіти - 1 р. 10 м

I.ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Курси | вересень | | | | жовтень | | | | листопад | | | | грудень | | | | | січень | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| | 1 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 |
| | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | П | П | |
| III | | | | | | | | | | | П | П | | | | | С | К | К | К | | |

| Курси | лютий | | | | березень | | | | квітень | | | | травень | | | | червень | | | | | липень | | | | серпень | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 |
| | 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 |
| | 10 | 17 | 24 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 31 |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | | | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| III | | | | | | | | | П | П | П | П | | | | С | П | П | П | КІ | | | | | | | | | | |

**Позначення:**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Теоретичне навчання | С | Семестровий контроль | К | Канікули | П | Практика | КІ | 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 | | | |
| 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 | Тижнів | Кредити |
|---|---|---|---|
| **Навчальна практика** | | | 13,5 |
| Інформаційні системи в готельно-ресторанному госпо-дарстві. Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі | 4 | 2 | |
| Барна справа | 4 | 3 | |
| Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства | 6 | 2 | |
| Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства | 6 | 2 | |
| **Технологічна практика** | | | |
| Технологія приготування їжі | 5 | 2 | 3,0 |
| **Виробнича практика** | 6 | 3 | 4,5 |
| Всього | 14 | | 21 |

IV. АТЕСТАЦІЯ

| Назва навчальної дисципліни | Форма атестації (ЗНО, кваліфікаційний іспит) | Семестр | кредити ЄКТС |
|---|---|---|---|
| 1. Українська мова | ЗНО (НМТ) | 4 | |
| 2. Математика | ЗНО (НМТ) | | |
| 3. Історія України /іноземна мова | ЗНО (НМТ) | | |
| 4. За вибором здобувача | ЗНО (НМТ) | | |
| 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) | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Аудиторних | | | | Самостійна робота (години) | 1-й курс | | | | 2-й курс | | | | 3-й курс | | | |
| | | | | | | | | у тому числі | | | | 1-й семестр | | 2-й семестр | | 3-й семестр | | 4-й семестр | | 5-й семестр | | 6-й семестр | |
| | | | | | | | | | | | | 16 тижнів | | 24 тижня | | 16 тижнів | | 19 тижнів | | 14 тижнів | | 13 тижнів | |
| | | Екзаменів | Заліків | Курсові проекти, роботи | Кредити | Години | Всього | Лекції | Лабораторні, практичні | Семінарські | | 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 на тиждень | кредити |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| **ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ ЗА ПРОГРАМОЮ ПРОФІЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.1. Базові предмети** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | *1. Фізика, астрономія* | | | | | | | | | | | 4 | 64 | | | | | | | | | | |
| | *2. Хімія* | | | | | | | | | | | | | 4 | 104 | | | | | | | | |
| | *3. Біологія, основи екології, екологічна етика* | | | | | | | | | | | | | 2 | 48 | | | | | | | | |
| | *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* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ***РАЗОМ*** | | | | | | **1575** | | | | | **27** | 486 | **26** | 750 | **10** | 216 | **4** | 123 | | | | |
| **1.2. Вибірково-обов'язкові предмети** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Інформатика: | | | | | | **156** | | | | | 3 | 52 | 4 | 104 | | | | | | | | |
| 2 | Технології: | | | | | | **54** | | | | | | | | | 4 | 54 | | | | | | |
| | *1. Технології* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | *2. Вступ до фаху* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ***РАЗОМ*** | | | | | | **210** | | | | | **3** | 52 | **4** | 104 | **4** | 54 | **0** | 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 госпо-дарстві. Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі | | | | | | 60 | | | | | | | | | | | | 60 | | | | |
| 2 | Барна справа | | | | | | 90 | | | | | | | | | | | | 90 | | | | |
| | ***РАЗОМ*** | | | | | | **875** | | | | | **0** | 0 | **0** | 0 | **15** | 229 | **26** | 646 | | | | |
| | ***ВСЬОГО*** | | | | | | ***2660*** | | | | | ***30*** | 538 | ***30*** | 854 | ***30*** | 499 | ***30*** | 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 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОК 8 | Економічна теорія* | | 4* | | 3,0 | 90 | 60 * | 32 | 28 | | 30 | | | | | | | 5* | 3,0 | | | | |
| ОК 9 | Бухгалтерський облік. Економіка підприємства * | | 4* | | 3,0 | 90 | 64 * | 40 | 24 | | 26 | | | | | | | 4* | 3,0 | | | | |
| | **ВСЬОГО** | **4** | **5** | **0** | **35,0** | **1050** | **648** | **286** | **362** | | **402** | **0,0** | 0,0 | **0,0** | 0,0 | **0,0** | 19,0 | **0,0** | 14,0 | **2,0** /2,0 | 2,0 | **0,0** | 0,0 |
| **Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 10 | Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві* | | 3* | | 4,0 | 120 | 64 | 36 | 28 | | 56 | | | | | 4* | 4,0 | | | | | | |
| ОК 11 | Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства | 5 | | 5 | 6,0 | 180 | 98 | 50 | 48 | | 82 | | | | | | | | | 7 | 6,0 | | |
| ОК 12 | Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства | 6 | | 6 | 5,0 | 150 | 104 | 46 | 58 | | 46 | | | | | | | | | | | 8 | 5,0 |
| ОК 13 | Технологія приготування їжі | 5 | | | 5,0 | 150 | 84 | 44 | 40 | | 66 | | | | | | | | | 6 | 5,0 | | |
| ОК 14 | Будівлі і устаткування* | | 3* | | 4,0 | 120 | 86 | 50 | 36 | | 34 | | | | | 6* | 4,0 | | | | | | |
| ОК 15 | Основи менеджменту та маркетингу | 6 | | | 3,0 | 90 | 52 | 28 | 24 | | 38 | | | | | | | | | | | 4 | 3,0 |
| ОК 16 | Гігієна та санітарія | 5 | | | 4,0 | 120 | 70 | 36 | 34 | | 50 | | | | | | | | | 5 | 4,0 | | |
| ОК 17 | Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі* | | 4* | | 3,0 | 90 | 64 * | 40 | 24 | | 26 | | | | | | | 4* | 3,0 | | | | |
| ОК 18 | Барна справа* | 4* | | | 3,0 | 90 | 64 * | 34 | 30 | | 26 | | | | | | | 4* | 3,0 | | | | |
| ОК 19 | Стандартизація, сертифікація і метрологія продукції та послуг у ГРГ. Управління якістю продукції та послуг в санаторно-курортних комплексах | | 6 | | 3,0 | 90 | 52 | 28 | 24 | | 38 | | | | | | | | | | | 4 | 3,0 |
| ОК 20 | Охорона праці. Безпека життєдіяльності* | | 4* | | 3,0 | 90 | 64 * | 40 | 24 | | 26 | | | | | | | 4* | 3,0 | | | | |
| ОК 21 | Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві | | 6 | | 3,0 | 90 | 52 | 28 | 24 | | 38 | | | | | | | | | | | 4 | 3,0 |
| ОК 22 | Технологія галузі* | | 3* | | 3,0 | 90 | 54 * | 28 | 26 | | 36 | | | | | 3* | 3,0 | | | | | | |
| | **ВСЬОГО** | **6** | **7** | **2** | **49,0** | **1470** | **908** | **488** | **420** | | **562** | **0** | 0,0 | **0** | 0,0 | **0** | 11,0 | **0** | 9,0 | **18** | 15,0 | **20** | 14,0 |
| ОК 23 | Навчальна практика* | | 4 | | 7,0 | 210 | 150,0 * | | 150 | | 60 | | | | | | | | 7,0 | | | | |
| | Навчальна практика | | 6 | | 6,5 | 195 | 120 | | 120 | | 75 | | | | | | | | | | | | 6,5 |
| ОК 24 | Технологічна практика | | 5 | | 3,0 | 90 | 60 | | 60 | | 30 | | | | | | | | | | 3,0 | | |
| ОК 25 | Виробнича практика | | 6 | | 4,5 | 135 | 90 | | 90 | | 45 | | | | | | | | | | | | 4,5 |
| | **ВСЬОГО** | **0** | **4** | | **21,0** | **630** | **420** | | **420** | | **210** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **0,0** | **7,0** | **0** | **3,0** | **0** | **11,0** |
| | **Семестровий контроль** | | | | **2,0** | **60** | **60,0** | | 60 | | | | | | | | | | | | **1,0** | | **1,0** |
| | **Атестація здобувачів фахової передвищої освіти** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОК 26 | Кваліфікаційний іспит | | | | 1,0 | 30 | 30,0 | | 30 | | | | | | | | | | | | | | 1,0 |
| | **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 |
| | **РАЗОМ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА** | **0** | **4** | **0** | **12** | **360** | **178** | **92** | **86** | **0** | **182** | **0** | 0,0 | **0** | 0,0 | **0** | 0,0 | **0** | 0,0 | **9,0** | 9,0 | **4,0** | 3,0 |
| | **ВСЬОГО ЗА НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ** | **10** | **20** | **2** | **120,0** | **3600** | **2244** | **866** | **1378** | | **1356** | **30** | 0,0 | **30** | 0,0 | **30** | 30,0 | **30** | 30,0 | **29** | 30,0 | **24** | 30,0 |
| | | **Тижневе навантаження** | | | | | | | | | | **30,0** | **538,0** | **30,0** | **854,0** | **30,0** | **529,0** | **30,0** | **799,0** | **29,0** | **30,0** | **24,0** | **30,0** |
| | | **кількість дисциплін** | | | | | | | | | | **8** | **0** | **8** | **0** | **7** | **0** | **8** | **0** | **8** | **0** | **7** | **0** |
| | **РАЗОМ (тижневе навантаження)** | | | | | | | | | | | *30,0* | | *30,0* | | *30,0* | | *30,0* | | *29,0/ 2** | | *24* | |
| | **Разом (кредитів на семестр)** | | | | | | | | | | | | **0,0** | | **0,0** | | **30,0** | | **30,0** | | **30,0** | | **30,0** |
| | **ВСЬОГО дисциплін, що вивчаються за ОПП за семестр / рік** | | | | | | | | | | | | | | | **7** | | **8** | | **8** | | **7** | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | **15** | | | | **15** | | | |
| | **ВСЬОГО курсових робіт (проектів)** | | | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **Всього екзаменів/ заліків** | **10** | **20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*** освітні компоненти ОПП, що інтегруються з навчальними предметами профільної середньої освіти**

## 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 «22» лютого 2022р. № 6 )

та введено в дію з « 01 » вересня 2022 р.

| | |
|---|---|
| Розглянуто вченою радою Миколаївського НАУ | «29» березня 2022 року, протокол № 8 |
| Розглянуто науково-методичною радою Миколаївського НАУ | «23» березня 2022 року, протокол № 7 |
| Розглянуто педагогічною радою Технолого-економічного коледжу МНАУ | «18» березня 2022 року, протокол № 7 |
| Розглянуто навчально-методичною радою Технолого-економічного коледжу МНАУ | «16» березня 2022 року, протокол № 7 |

Заступник директора з НР Технолого-економічного коледжу МНАУ Ліна МАНДРИК

Завідувач відділення Технолого-економічного коледжу МНАУ Наталя СІГАЧОВА