

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



ПОГОДЖУЮ
Директор коледжу



Володимир РИБАЧУК
2023р.

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 - 2023

Вячеслав ШЕБАНІН
2023р.

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

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	11	18	25	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31		
II																																																						
III																																																						

Позначення:



Теоретичне навчання



Семестровий контроль



Канікули



Практика



Кваліфікаційний іспит

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ (тижні)

Курси	Теорет. навчання Тижні	Екзам. сесія (тижнів)	Практика			атестація	канікули, тижнів	Всього, тижнів у навчальному році
			навчальна	технологіч	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		Кредити
	Тижнів		
Навчальна практика			
Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві	4	2	13,5
Паблік рілейншз в готельно-ресторанному бізнесі	4	3	
Барна справа	6	2	
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	ЕКТС
1. Українська мова	ЗНО (НМТ)	4	
2. Математика	ЗНО (НМТ)		
3. Історія України /іноземна мова	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			

	<i>* Військово-польові збори - 59 год</i>																											
	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								
	<i>1. Технології</i>																											
	<i>2. Вступ до фаху</i>																											
	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 господарстві. 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 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 ОПІ за семестр / рік															7		8		8		7		
																	15				15			
	ВСЬОГО курсових робіт (проектів)			2																				
	Всього екзаменів/ заліків	10	20																					

* освітні компоненти ОПІ, 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 «12» березня 2024р. № 8) та введено в дію з «01» вересня 2024 р.

Розглянуто вченою радою Миколаївського НАУ

«28» березня 2023 року, протокол № 8

Розглянуто науково-методичною радою Миколаївського НАУ

«22» березня 2023 року, протокол № 7

Розглянуто педагогічною радою ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»

«17» березня 2023 року, протокол № 7

Розглянуто навчально-методичною радою ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»

«10» березня 2023 року, протокол № 7

Заступник директора з НР ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»



Ліна МАНДРИК

Завідувач відділення ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»



Наталія СІГАЧОВА