



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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Ректор

 Володимир ШЕБАНІН
 2022р.

Кваліфікація - фаховий молодший бакалавр
 з готельно-ресторанної справи
 Строк навчання:
 на основі базової 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				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																																																				
II																																																				
III																																																				

Позначення:

 Теоретичне навчання
 С Семестровий контроль
 К Каникули
 П Практика
 КІ Кваліфікаційний іспит

II ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ (тижні)

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

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр		Кредити
	Тижнів		
Навчальна практика			
Інформаційні системи та технології	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	
Технологічна практика			
Технологія приготування їжі	5	2	3,0
Виробнич	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 ВСП "ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ 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	Семинарські								16 тижнів		24 тижня		16 тижнів		19 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	години на тиждень	кредити/ години					
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: <i>1. Українська мова</i>						140					2	32	3	72	2	36							
	<i>2. Укр. мова за проф. спрямуванням</i>																							
2	Українська література						140					3	48	4	92									
3	Зарубіжна література						70					4	70											
4	Іноземна мова: <i>1. Іноземна мова</i>						140					2	32	3	76	2	32							
	<i>2. Іноз. мова за проф. спрямуванням</i>																							
5	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)						210					4	64	4	96	3	50							
6	Історія: Україна і світ (інтегрований курс) <i>1. Історія України та всесвітня історія</i>						210					4	64	4	96	3	50							
	<i>2. Культурологія</i>																							
7	Громадянська освіта: <i>1. Основи правознавства</i>						70										4	70						
	<i>2. Соціологія</i>																							
8	Природничі науки (інтегрований курс): <i>1. Фізика, астрономія</i>						280					4	64											
	<i>2. Хімія</i>													4	104									
	<i>3. Біологія, основи екології, екологічна етика</i>													2	48									
	<i>4. Географія</i>											4	64											
9	Фізична культура: <i>1. Фізична культура</i>						210					2	32	2	48	2	32	2	38					
	<i>2. Факультатив</i>											1	16	1	13	1	16	1	15					

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	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			4,0	120	84	44	40		36								6	4,0				
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 рілейшнз 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		4	9	2	48,0	1440	908	488	420		532	0	0,0	0	0,0	0	11,0	0	9,0	18	14,0	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	0,0	7,0	0	3,0	0	11,0

	Семестровий контроль				3,0	90	90,0		90												2,0		1,0
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																						
OK 26	Кваліфікаційний іспит	6			1,0	30	30,0		30														1,0
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів	9	18	2	108	3240	2096	774	1322	0	1144	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
ВК 11	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	9	22	2	120,0	3600	2274	866	1408		1326	30	0,0	30	0,0	30	30,0	30	30,0	29	30,0	24	30,0	

Тижневе навантаження

кількість дисциплін

РАЗОМ (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
Разом (кредитів на семестр)												0,0		0,0		30,0		30,0		30,0		30,0	30,0
ВСЬОГО дисциплін, що вивчаються за ОПІ за семестр / рік												7			8			8		8			
												15						16					
ВСЬОГО курсових робіт (проектів)			2																				
Всього екзаменів/ заліків	9	22																					

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

VI.Перелік необхідних кабінетів і лабораторій

№ п/п Лабораторії

- 1 Навчальна лабораторія «Готель»
- 2 Організації ресторанного обслуговування
- 3 Технології приготування їжі
- 4 Їдальня МНАУ
- 5 Гігієни та санітарії
- 6 Тренінговий центр
- 7 Менеджменту та професійних комунікацій
- 8 Економіки підприємств
- 9 Інформаційних систем і технологій
- 10 Навчальна бухгалтерія

№ 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 «Готельно-ресторанна справа» 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 ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ»

« 18 » березня 2022 року, протокол № 7


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

« 16 » березня 2022 року, протокол № 7

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

 ЛІНА МАНДРИК

Завідувач відділення ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ»

 НАТАЛЯ СІГАЧОВА