

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
	Кількість тижнів у семестрі	ек	зал	кп	кр	зод	ОПП	кр	год		вс	лек	лаб	Пр.с	ерс	17	23	17	18	16	14		-	
2.НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																								
2.1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																								
ОК 1	Основи філ. знань (філ, релігійзн.)		5				1,5	1,5	45		32	26		6с	13						2			
ОК 2	Культурол. (етика й естетика)**		3				2,5	2,5	75		36	30		6с	39			**						
ОК 3	Фізичне виховання		5-6				4	4	120		60	4		56п	60						2	2		
ОК 4	Укр. мова (за проф. спрямув)	6					1,5	1,5	45		28	2		26п	17							2		
ОК 5	Основи правознав***(Гр.осв.**р2,4)		1				1,5	1,5	45		(*20) 21	(*16) 15		(*4п) 6с	4	**								
ОК 6	Історія України**		1-4				7	7	240		209	153		38п18с	31	**	**	**	**					
ОК 7	Соціологія**		3				1,5	1,5	45		34	28		6с	11			**						
ОК 8	Екон. теорія***(Гр.осв.р6, Фін.грам)		4				3	3	90		(**17) 36	(**12) 30		(**5) 6с	(**13) 24				**					
ОК 9	Інформатика і комп'ютер.техніка (Інформатика**)		3,4				4,5	4,5	135		70	10		60п	65			**	**					
ОК 10	Безпека життєдіяльності**		4				2	2	60		36	18		16п2с	24				**					
ОК 11	Основи екології*(Біол. та екол.*)		3				1,5	1,5	45		34	18	8	8п	11			**						
ОК 12	Економіка підприємства		4				2	2	60		36	24		8п4с	24				**					
	ВСЬОГО						33,5	33,5	1005		669	386	8	275	336	0	0	0	0	4	4			
	СЕСІЇ						0,5	0,5	15															
	РАЗОМ ГОДИН, що форм.ЗК						34	34	1020															
2.2.Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																								
ОК 13	Організація та технологія обслуговування в готелях**	5	4		5		7,5	7,5	225		(*90) 48	(*38) 17		(*40п12с) 25п6с	(60) 27				**		3			
ОК 14	Орг.і технол. обслуговування та управління якістю в ЗРГ	6	5		6		6,5	6,5	195		132	52		58п22с	63						3	6		
ОК 15	Будівлі,обладнання та естетичне оформлення готелів*(Технологія*)		1-3				7	7	210		135	75		38п22с	75	**	**	**						
ОК 16	Санітарія і гігієна в підпр. готел-ресторан. типу	5					4	4	120		80	38		36п6с	40						5			
ОК 17	Професійний етикет		6				1,5	1,5	45		28	18		6п4с	17							2		
ОК 18	Іноземна мова**	6	3-5				7	7	210		(*66) 90	(*33) 45		(*33с) 45с	(54) 0			**	**		3	3		
ОК 19	Інформ.системи в готел-ресторан. господарстві		5				2	2	60		32	10		18п4с	28						2			
ОК 20	Охорона праці		4				2,5	2,5	75		36	6	18	12п	39				**					
ОК 21	Основи технології продукції в закладах рестор.господарства		5				2,5	2,5	75		48	24		20п4с	27						3			
ОК 22	Основи організації та устаткування закладів рестор.господар.**		3				4	4	120		68	32		28п8с	52			**						
ОК 23	Барна справа		5				2	2	60		32	8	20	4с	28						2			
ОК 24	Основи менеджменту і маркетингу	6					5	5	150		84	46		28п10с	66							6		
	ВСЬОГО						51,5	51,5	1545		969	442	38	489	576	0	0	0	0	21	17			
2.3. Практична підготовка																								
ОК 25	Виробнича практика		4				9	9	270		150			150п	120									
	Виробнича практика		6				8	8	240		180			180п	60									
	ВСЬОГО						17	17	510		330			330	180									
	Всього годин за норм. ОК, що форм.СК						68,5	68,5	2055		1299	442	38	819	756									
	СЕСІЇ						2,5	2,5	75															
	Атестація						2	2	60															
	РАЗОМ ГОДИН ЗА ОК., що форм.СК						73	73	2190															
	Всього годин за нормативними ОК (без год на сесії)						102	102	3060		1968	828	46	1094	1092	30	30	30	30	25	21		-	
3.ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (самостійного вибору здобувачів освіти)																								
3.1. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																								
ВОК 1	Web-технології в готельно-ресторанному бізнесі*** Автоматизація діяльності готельно-ресторанного господарства***		6				2	2	60		42	6		36п	18							3		
ВОК 2	Анімація в готельно-ресторанній та туристичній діяльності*** Реклама і PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі***		5				2	2	60		32	22		10п	28						2			
ВОК 3	Інновації в готелях і ресторанах*** Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі***		6				3	3	90		56	22		24п10с	34							4		
ВОК 4	Основи епідеміології*** Харчова безпека***		6				1,5	1,5	45		28	14		10п4с	17							2		
ВОК 5	Ресторанний кейтерінг*** Мерчандайзінг в ресторанному господарстві***		5				2,5	2,5	75		48	32		16п	27							3		
ВОК 6	Стандартизація, метрологія в готельно-ресторанному бізнесі*** Товарознавство в готельно-ресторанному бізнесі***		3				2	2	60		34	28		6с	26			**						
	Всього годин за виб.част(без год на сесії)						13	13	390		240	138		102	150	0	0	0	0	5	9		-	
	Разом годин норм. і вибірк.ОК						115	115	3450		2208	966	46	1196	1242									
	Разом годин на сесії і А						5	5	150															
	Загальна кількість						120	120	3600															
	Кількість годин на тиждень															30/2	30/2	30/2	30/2	30	30		-	
	Кількість кредитів ОПП за навчальний рік																	60			60			
	Кількість загальноосвітніх дисциплін															14	13	14	14	-	-		-	
	Кількість ОК, що вивчаються за ОПП, в т.ч. факультативно															3	2	9	9	11	9		-	
	Кількість екзаменів															-	-	-	ЗНО	2	4		-	
	Кількість заліків (разом з загальноосвітніх дисциплін та нормативних і вибіркових дисциплін)															14	14	16	14	9	5		-	
	Кількість курсових робіт															-	-	-	-	1	1		-	

VI. Пояснення до навчального плану

1.Навчальний план діє набору **2022 р. на базі базової загальної середньої освіти**.Розроблений на підставі наказів МОН України від 01.06.2018 №570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти,що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти»;від 21.10.2010 №969/922/216 «Про організацію та вдосконалення навчання з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту у ВНЗ», від 06.11.2015 №1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою КМУ від 29.04.2015 №266»; від 08.03.2015 №518 «Про внесення зміни до деяких наказів»;

- листів МОН від 05.02.2016 №1/9-64 «Щодо використання у практичній роботі вищих навчальних закладів англomовного варіанту Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти»; від 25.06.2021 № 1/9-334.

- стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

-ОПП спеціальності освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, що схвалена Педагогічною радою коледжу від 17.06.2021 р. протокол №4 та введена в дію наказом по коледжу від 17.06.2021 р. №57 «Про введення в дію рішення педагогічної ради від 17.06.2021 №4».

2. Індивідуальні заняття з дисципліни «Захист України» (Збори «зУ») можуть здійснюватись наприкінці семестру з використанням навчально-методичної бази військових частин, відповідних кафедр закладів вищої освіти, військових комісаріатів та ін. Тиждень визначається за графіком освітнього процесу.

3. При інтеграції дисциплін ОПП в предмети загальноосвітньої підготовки, які позначаються «**», оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 12-бальною шкалою, дисципліни ОПП перезараховуються відповідно вимогам чотирьох бальної шкали.

4. ДПА* у формі ЗНО з математики (або історії, або іноземної мови та ін.) відбувається за вибором здобувачів освіти коледжу.

5. Навчальні практики в залежності від потреб освітнього процесу можуть пересуватись в межах семестру.

6. Перелік навчальних кабінетів та лабораторій для спеціальності затверджується наказом по коледжу на навчальний рік.

8. Позначками *** визначаються вибіркові навчальні дисципліни, між якими відбудеться конкурс серед здобувачів освіти.

8.3 метою запобігання дублюванню тем дисципліна «Історія: Україна і світ» інтегрована в дисципліну «Історія України». У 1-4 семестрах оформлюється 2 залікові відомості за 12 бальною шкалою оцінювання та 5 бальною. Оцінка до диплому виставляється як усереднена оцінка семестрових.

Заступник директора з навчальної роботи



Надія УЛАСЕВИЧ

Завідувач відділення



Олена ЕЙХМАН

Голова випускної циклової комісії



Олена ЧЕРНИШОВА