



| 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        |    | -  |   |
| <b>2.НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>  |   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
| <b>2.1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>           |   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
| 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)<br>21  | (*16)<br>15  |           | (*4п)<br>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)<br>36 | (**12)<br>30 |           | (**5п)<br>6с       | (**13)<br>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           |             |             |             | **          |           |           |    |    |   |
| ОК 13   | Іноземна мова**   |    | 3-6 |    |    |     | 7           | 7           | 210         |    | (*57)<br>90  | (*24)<br>45  |           | (*33с)<br>45с      | (33)<br>30   |             |             | **          | **          | 3         | 3         |    |    |   |
|   | <b>ВСЬОГО</b>   |    |     |    |    |     | <b>40,5</b> | <b>40,5</b> | <b>1215</b> |    | <b>816</b>   | <b>455</b>   | <b>8</b>  | <b>353</b>         | <b>399</b>   | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>7</b>  | <b>7</b>  |    |    |   |
|   | <b>СЕСІЇ</b>  |    |     |    |    |     | <b>1</b>    | <b>1</b>    | <b>30</b>   |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>РАЗОМ ГОДИН, що форм.ЗК</b>  |    |     |    |    |     | <b>41,5</b> | <b>41,5</b> | <b>1245</b> |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
| <b>2.2.Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>          |   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
| ОК 14   | Організація та технологія обслуговування в готелях**  | 5  | 4   |    | 5  |     | 7,5         | 7,5         | 225         |    | (*90)<br>48  | (*38)<br>17  |           | (*40п12с)<br>25п6с | (60)<br>27   |             |             |             | **          | 3         |           |    |    |   |
| ОК 15   | Орг.і технол. обслуговування та управління якістю в ЗРГ   | 6  | 5   |    | 6  |     | 6,5         | 6,5         | 195         |    | 132          | 52           |           | 58п22с             | 63           |             |             |             |             | 3         | 6         |    |    |   |
| ОК 16   | Будівлі ,обладнання та естетичне оформлення готелів*(Технологія*)   |    | 1-3 |    |    |     | 7           | 7           | 210         |    | 135          | 75           |           | 38п22с             | 75           | **          | **          | **          |             |           |           |    |    |   |
| ОК 17   | Санітарія і гігієна в підпр. готел-ресторан. типу   | 5  |     |    |    |     | 4           | 4           | 120         |    | 80           | 38           |           | 36п6с              | 40           |             |             |             |             | 5         |           |    |    |   |
| ОК 18   | Професійний етикет  |    | 6   |    |    |     | 1,5         | 1,5         | 45          |    | 28           | 18           |           | 6п4с               | 17           |             |             |             |             |           | 2         |    |    |   |
| 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 ресторан.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  |     |    |    |     | 4           | 4           | 120         |    | 84           | 46           |           | 28п10с             | 36           |             |             |             |             |           | 6         |    |    |   |
|   | <b>ВСЬОГО</b>   |    |     |    |    |     | <b>43,5</b> | <b>43,5</b> | <b>1305</b> |    | <b>813</b>   | <b>364</b>   | <b>38</b> | <b>411</b>         | <b>492</b>   | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>18</b> | <b>14</b> |    |    |   |
| <b>2.3. Практична підготовка</b>  |   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
| ОК 25   | Виробнича практика  |    | 4   |    |    |     | 9           | 9           | 270         |    | 150          |              |           | 150п               | 120          |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
| ОК 26   | Виробнича практика  |    | 6   |    |    |     | 7           | 7           | 210         |    | 180          |              |           | 180п               | 30           |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>ВСЬОГО</b>   |    |     |    |    |     | <b>16</b>   | <b>16</b>   | <b>480</b>  |    | <b>330</b>   |              |           | <b>330</b>         | <b>150</b>   |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>Всього годин за норм. ОК, що форм.СК</b>   |    |     |    |    |     | <b>59,5</b> | <b>59,5</b> | <b>1785</b> |    | <b>1143</b>  | <b>364</b>   | <b>38</b> | <b>741</b>         | <b>642</b>   |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>СЕСІЇ</b>  |    |     |    |    |     | <b>4</b>    | <b>4</b>    | <b>120</b>  |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>Атестація</b>  |    |     |    |    |     | <b>2</b>    | <b>2</b>    | <b>60</b>   |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>РАЗОМ ГОДИН ЗА ОК., що форм.СК</b>   |    |     |    |    |     | <b>65,5</b> | <b>65,5</b> | <b>1965</b> |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>Всього годин за нормативними ОК (без год на сесії)</b>   |    |     |    |    |     | <b>100</b>  | <b>100</b>  | <b>3000</b> |    | <b>1968</b>  | <b>828</b>   | <b>46</b> | <b>1094</b>        | <b>1032</b>  | <b>30</b>   | <b>30</b>   | <b>30</b>   | <b>30</b>   | <b>25</b> | <b>21</b> |    |    | - |
| <b>3.ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ (самостійного вибору здобувачів освіти)</b> |   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
| <b>3.1. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>         |   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
| ВОК 1   | Web-технології в готельно-ресторанному бізнесі***<br>Автоматизація діяльності готельно-ресторанного господарства***             |    | 6   |    |    |     | 2           | 2           | 60          |    | 42           | 6            |           | 36п                | 18           |             |             |             |             |           | 3         |    |    |   |
| ВОК 2   | Анімація в готельно-ресторанній та туристичній діяльності***<br>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***<br>Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі***                               |    | 6   |    |    |     | 3           | 3           | 90          |    | 56           | 22           |           | 24п10с             | 34           |             |             |             |             |           | 4         |    |    |   |
| ВОК 4   | Основи епідеміології***<br>Харчова безпека***   |    | 6   |    |    |     | 1,5         | 1,5         | 45          |    | 28           | 14           |           | 10п4с              | 17           |             |             |             |             |           | 2         |    |    |   |
| ВОК 5   | Ресторанний кейтерінг***<br>Мерчандайзінг в ресторанному господарстві***  |    | 5   |    |    |     | 2,5         | 2,5         | 75          |    | 48           | 32           |           | 16п                | 27           |             |             |             |             |           | 3         |    |    |   |
| ВОК 6   | Стандартизація, метрологія в готельно-ресторанному бізнесі***<br>Товарознавство в готельно-ресторанному бізнесі***              |    | 3   |    |    |     | 2           | 2           | 60          |    | 34           | 28           |           | 6с                 | 26           |             |             | **          |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>Всього годин за виб.част(без год на сесії)</b>   |    |     |    |    |     | <b>13</b>   | <b>13</b>   | <b>390</b>  |    | <b>240</b>   | <b>138</b>   |           | <b>102</b>         | <b>150</b>   | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>5</b>  | <b>9</b>  |    |    | - |
|   | <b>Разом годин норм. і вибірк.ОК</b>  |    |     |    |    |     | <b>113</b>  | <b>113</b>  | <b>3390</b> |    | <b>2208</b>  | <b>966</b>   | <b>46</b> | <b>1196</b>        | <b>1182</b>  |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>Разом годин на сесії і А</b>   |    |     |    |    |     | <b>7</b>    | <b>7</b>    | <b>210</b>  |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>Загальна кількість</b>   |    |     |    |    |     | <b>120</b>  | <b>120</b>  | <b>3600</b> |    |              |              |           |                    |              |             |             |             |             |           |           |    |    |   |
|   | <b>Кількість годин на тиждень</b>   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              | <b>30/2</b> | <b>30/2</b> | <b>30/2</b> | <b>30/2</b> | <b>30</b> | <b>30</b> |    |    | - |
|   | <b>Кількість кредитів ОПП за навчальний рік</b>   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              |             | <b>60</b>   |             |             | <b>60</b> |           |    |    | - |
|   | <b>Кількість загальноосвітніх дисциплін</b>   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              | 14          | 13          | 17          | 15          | -         | -         |    |    | - |
|   | <b>Кількість ОК, що вивчаються за ОПП, в т.ч. факультативно</b>   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              | 3           | 2           | 9           | 8           | 11        | 9         |    |    | - |
|   | <b>Кількість екзаменів</b>  |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              | -           | -           | -           | ЗНО         | 2         | 3         |    |    | - |
|   | <b>Кількість заліків( разом з загальноосвітніх дисциплін та нормативних і вибіркових дисциплін)</b>                             |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              | 14          | 13          | 17          | 15          | 9         | 6         |    |    | - |
|   | <b>Кількість курсових робіт</b>   |    |     |    |    |     |             |             |             |    |              |              |           |                    |              | -           | -           | -           | -           | 1         | 1         |    |    | - |

## VI. Пояснення до навчального плану

1.Навчальний план діє набору **2024 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 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»; від 02.05.2023 №510 «Про затвердження Типового положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та Положення про практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти»;

- листів МОН від 05.02.2016 №1/9-64 «Щодо використання у практичній роботі вищих навчальних закладів англійського 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».

- рішення педради №2 від 19.12.2024 р., наказу Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу «Про педагогічне навантаження» від 24.12.2024 №187.

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 перераховуються 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.
7. 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.
9. Предмет «Громадянська освіта» викладається двома цикловими комісіями. Основний навчальний матеріал викладається цикловою комісією «Суспільних і правових дисциплін» (р.1-5,7), циклова комісія «Управління та адміністрування» викладає розділ 6. Залікова оцінка виставляється цикловою комісією «Суспільних і правових дисциплін» з урахуванням тематичного оцінювання за розділ 6, який здійснює циклова комісія «Управління та адміністрування».

Заступник директора з навчальної роботи

Завідувач відділення

Голова випускної циклової комісії



Надія УЛАСЕВИЧ

Олена ЕЙХМАН

Олена ЧЕРНИШОВА