

“Затверджую”

Директор

С.М.Сюшко

С.М.Сюшко

(прізвище та ініціали)

“28” грудня 2020 року



Протокол підпису №7 від 28.12.2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

(найменування центрального органу виконавчої влади, власника)

Фаховий коледж Львівського університету бізнесу та права

(повне найменування вищого навчального закладу)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки,

молоді та спорту України

29 березня 2012 року № 384

Форма № Н- 3.01

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
підготовки фахового молодшого бакалавра з галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
 (назва освітньо-кваліфікаційного рівня) (шифр і назва галузі знань)
 спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» **форма навчання** денна
 (шифр і назва спеціальності)

Строки навчання:

2 роки 10 місяців - на основі базової загальної середньої освіти

1 рік 10 місяців - на основі повної загальної середньої освіти

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	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					
1*	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	C	K	K	K	K	K	K	K	K	K				
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T					
3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T			
4																																																									

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; П – практика; К – канікули; ДЕ – складання державного екзамену; ДП – захист дипломного проекту (роботи)

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Державна атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
1*	39	2				11	52
2	36	2	4			10	52
3	28	2	10	1		1	42
Разом	109	6	10	1		22	148

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна (готельна справа)	4	4
Навчальна (ресторанна справа)	5	4
Виробнича (переддипломна)	6	6

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації	Семестр
Іноземна мова (проф)	комплексний державний екзамен	6
Основи менеджменту		
Орган.та техн.обслуг.гот		
Орган.та техн.обслуг.рес		
Санітарія та гігієна Г та Р		

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами										
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс*		II курс		III курс						
				проекти	роботи				у тому числі:				Семестри та кількість тижнів										
		лекції	лабораторні						практичні	1	2		3	4	5	6							
				кред	год		кред	год		кред	год	кред	год	кред	год	кред	год						
												18 21 18 18 14 14											
												Розподіл годин: кредитів/годин на тиждень											
												кред год кред год кред год кред год кред год кред год											

1. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Дисципліни, що формують загальні компетентності

1	Основи філософських знань	3				1,5	45	36	20		16	9					1,5	2						
2	Іноземна мова (проф.спрям.)	5				5,0	150	128			128	22					1,5	2	1,5	2	2,0	4		
3	Правознавство		3			1,5	45	36	20		16	9					1,5	2						
4	Історія України	3				3,0	90	72	40		32	18					3,0	4						
5	Соціологія		5			1,5	45	28	16		12	17									1,5	2		
6	Українська мова (проф.спрям.)	3				3,0	90	72	40		32	18					3,0	4						
7	Культурологія	3				1,5	45	36	18		18	9					1,5	2						
8	Фізичне виховання		5			3,0	90	90			90	0					1,0	2	1,0	2	1,0	2		
9	Політична економія	3				3,0	90	72	40		32	18					3,0	4						
10	Психологія	3				1,5	45	36	18		18	9					1,5	2						
11	Інформатика і КТ		4			3,0	90	72	36	36		18					1,5	2	1,5	2				
12	Економіка підприємства		4			2,0	60	36	26		10	24							2,0	2				
13	Бухоблік та фінанси підприємства		4			3,0	90	72	40		32	18					1,5	2	1,5	2				
14	Екологія		4			1,5	45	36	26	10		9							1,5	2				
15	Охорона праці та безпека життєдіяльності		4			1,5	45	36	26	10		9							1,5	2				
Всього						35,5	1065	858	366	56	436	207					20,5	28	10,5	14	4,5	8	0,0	0

1.2. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності

1	Організація та технології обслуговування готелях	бд			5	7,5	225	120	60		60	105						1,5	2	6,0	6			
2	Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві та торгівлі		6			1,5	45	28	14		14	17										1,5	2	
3	Організація та технології обслуговування в закладах ресторанного господарства	бд				7,5	225	112	54		58	113								1,5	2	6,0	6	
4	Основи технології продукції в закладах ресторанного господарства		6			1,5	45	28	14		14	17										1,5	2	
5	Естетика, санітарія та гігієна готелів		5			1,5	45	28	20		8	17								1,5	2			
6	Будівлі, споруди та обладнання закладів ресторанного господарства	5				3,0	90	56	28		28	34								3,0	4			
7	Будівлі, споруди та обладнання готелів	4				3,0	90	72	40	10	22	18					3,0	4						
8	Барна справа		5			1,5	45	28	14		14	17								1,5	2			
9	Естетика, санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства		6			1,5	45	28	20		8	17										1,5	2	

10	Основи трудового права та правове регулювання готельно-рест. діяльності		6		1,5	45	28	20		8	17									1,5	2		
11	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанній справі				3,0	90	56		28	28	34									3,0	4		
12	Професійний етикет		6		1,5	45	28	14		14	17									1,5	2		
13	Практична підготовка:																						
	навчальна		4,5		8,0	240	240			240						4,0		4,0					
	виробнича (переддипломна)	6			6,0	180	180			180										6,0			
Всього:					48,5	1455	1032	298	38	696	423					0,0	0	8,5	6	17,5	16	22,5	20

2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. Дисципліни самостійного вибору навчального закладу/здобувачів

2.1.1. Дисципліни, що формують загальні компетентності

1	Основи менеджменту		4		1,5	45	36	10	14	12	9						1,5	2				
2	Основи маркетингу		4		1,5	45	36	10	14	12	9						1,5	2				
3	Друга іноземна мова		6		3,0	90	56			56	34								1,5	2	1,5	2
4	Культура української мови та мовлення. Ораторське мистецтво				3,0	90	64			64	26			1,5	2	1,5	2					
5	Особистий розвиток та лідерство		6		1,5	45	28	18		10	17										1,5	2
6	Статистика		4		1,5	45	36	26		10	9					1,5	2					
7	Дисципліни за вибором здобувачів				5,0	150	100	45	10	45	50			3,0		3,0						
	Разом:				17,0	510	356	109	38	209	154			4,5	2	9,0	8	1,5	2	3,0	4	

2.1.2. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності

8	Web-ехнології та автоматизація готельно-ресторанної діяльності		6		1,5	45	28	14		14	17											1,5	2
9	Реклама та анімація в ГРС		6		1,5	45	28	20		8	17											1,5	2
10	Основи готельно-ресторанної індустрії. Світове готельно-ресторанне господарство		4		1,5	45	36	10	14	12	9					1,5	2						
11	Основи епідеміології. Харчова безпека		6		1,5	45	28	20		8	17											1,5	2
12	Інновації та стратегії в ГРС		5		1,5	45	28	14		14	17										1,5	2	
13	Стандартизація, сертифікація та метрологія якості в ГРС		5		1,5	45	28	14		14	17										1,5	2	
14	Дисципліни за вибором здобувачів				10,0	300	200	100	20	80	100										5,0		5,0
	Разом:				19,0	570	376	192	34	150	194			0,0	0	1,5	2	8,0	4	9,5	6		
Всього																							
Загальна кількість					120,0	3600	2622	965	166	1491	978			25	30	29,5	30	31,5	30	34	30	34	30

* Навчальний план у частині загальноосвітньої підготовки (1 курс, 1 та 2 семестри) розробляється окремо у відповідності з Переліком предметів загальноосвітньої підготовки у закладах фахової передвищої освіти, які здійснюють підготовку фахівців на основі базової загальної середньої освіти.

Завідувач навчального-методичного кабінету



М.В.Диксан

VII. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план підготовки фахового молодшого бакалавра за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» ґрунтується на узгоджених освітньо-кваліфікаційній характеристиці та освітньо-професійній програмі галузевого стандарту фахової передвищої освіти України у відповідності до Закону України «Про фахову передвищу освіту», Методичних рекомендації щодо розроблення навчальних планів та індивідуальних планів здобувачів фахової передвищої освіти (лист ІМЗО № 22.1/10-1358 від 02.07.20), наказу МОН України від 06.11.2015р. № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 зі змінами та доповненнями.

2. Максимальний навчальний час підготовки становить 3600 годин (120 кредитів ECTS). Обсяг кредиту становить 30 год.

3. Навчальний час (120 кредитів, 3600 год.) розподіляється на компоненти: нормативну (70% - 84 кредити ECTS), вибірккову (30% - 36 кредитів ECTS),

- **нормативна компонента за ОПП** (70% - 84 кредитів ECTS) розподіляється за циклами підготовки наступним чином:

- дисципліни, що формують загальні компетентності – 35,5 кредитів ECTS;

- дисципліни, що формують спеціальні компетентності – 48,5 кредитів ECTS, у т.ч. навчальна практика – 8 кредитів ECTS, 6 кредитів ECTS – виробнича (переддипломна) практика.

- **вибіркова компонента** (30% 36 кредитів ECTS) розподіляється за циклами підготовки наступним чином:

- дисципліни, що формують загальні компетентності – 17 кредитів ECTS,

- дисципліни, що формують спеціальні компетентності – 19 кредитів ECTS.

У навчальному плані у вибіркковій частині пропонувані дисципліни за вибором навчального закладу, а за вибором здобувачів освіти дисципліни відобразатимуться у робочому навчальному плані.

4. Загальний обсяг годин навчальної практики циклу професійної підготовки складає 8 кредитів, з них: 4 кредити – з готельної справи у 4 семестрі та 4 кредити – з ресторанної справи у 5 семестрі.

5. Загальна кількість виробничої (переддипломної) практичної підготовки – 6 кредитів.

6. Вивчення всіх дисциплін завершується підсумковим контролем – екзаменами або диференційованими заліками. Розподіл годин на проведення консультацій, екзаменів, заліків здійснюється відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 07.08.2002р. № 450 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків основних видів методичної, наукової й організаційної роботи педагогічних і науково-педагогічних працівників вищих навчальних закладів».

7. Державна кваліфікаційна атестація проводиться у формі державного кваліфікаційного іспиту, який містить теоретичну і практичну частини з виставленням однієї оцінки.