

“Затверджую”

Директор

С.М.Сюшко

С.М.Сюшко

(прізвище та ініціали)

“30” серпня 2021 року



Протокол №1 від 28.08.2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

(найменування центрального органу виконавчої влади, власника)

Фаховий коледж Львівського університету бізнесу та права

(повне найменування вищого навчального закладу)

Строки навчання:

2 роки 10 місяців - на основі базової загальної середньої освіти

1 рік 10 місяців - на основі повної загальної середньої освіти

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

підготовки фахового молодшого бакалавра з галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

(назва освітньо-професійного ступеня)

(шифр і назва галузі знань)

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» **форма навчання денна**

(шифр і назва спеціальності)

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	K	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	П	П	П	С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П	П	П	С	С	К	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	С	С	П	П	П	П	Д													
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	Канікули	Разом
1*	40					12	52
2	36	3	3			10	52
3	28	4	7	1		1	41
Разом	104	7	10	1		14	145

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	4	3
Навчальна	5	3
Виробнича	6	4

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації	Семестр
Технологія і орган обслуговування в готелях	кваліфікаційний іспит за фахом	6
Технологія і орган обслуговування в закладі ресторанного господарства		
Естет оформлення готелів та ресторанів		
Організація обслуговування і управління якістю продукції та послуг сфери обслуговування		

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин						Розподіл кредитів ECTS на тиждень за курсами і семестрами							
		Екзамени	Запіки	Курсові			Загальний обсяг	Всього	Аудиторних у тому числі:			Самостійна робота	I курс*		II курс				III курс	
				проекти	роботи				у тому числі:				Семестри та кількість тижнів							
		лекції	лабора торні	практ/ семіна рські	1				2	3	4		5	6						
		18	21	18	18		14	14	Розподіл годин: кредитів/годин на тиждень											
кред	год	кред	год	кред	год	кред	год	кред	год	кред	год	кред	год	кред	год	кред	год			

1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

1.1. Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності

1	Основи філософських знань.	3			1,5	45	36	20		16	9				1,5	2						
2	Іноземна мова за проф.спрямуванням	5			5,0	150	100			100	50				1,5	2	1,5	2	2,0	2		
3	Культурологія		4		1,5	45	36	20		16	9						1,5	2				
4	Правознавство		3		1,5	45	27	15		12	18				1,5	1,5						
5	Історія України	3			3,0	90	45	25		20	45				3,0	2,5						
6	Соціологія		5		1,5	45	21	11		10	24								1,5	1,5		
7	Українська мова за проф.спрямуванням		3		3,0	90	54	28		26	36				3,0	3						
8	Фізичне виховання		5		3,0	90	50			50	40				1,0	1	1,0	1	1,0	1		
9	Основи трудового права та правове регулювання у сфері послуг		5		2,0	60	28	14		14	32								2,0	2		
10	Інформатика і комп'ютерна техніка		4		3,0	90	72	36	36		18				1,5	2	1,5	2				
11	Економіка підприємства	4			2,0	60	36	26		10	24						2,0	2				
12	Друга іноз мова за проф.спрямуванням		5		3,0	90	42	22		20	48								3,0	3		
13	Екологія		4		1,5	45	36	26		10	9						1,5	2				
14	Охорона праці та безпека життєдіяльності		4		1,5	45	36	26		10	9						1,5	2				
Всього:					33	990	619	269	36	314	371				13,0	14	10,5	13	9,5	9,5	0	0

1.2. Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

15	Технологія і організація обслуговування в готелях	5,6 да		5	7,0	210	142	80		62	68						3,0	4	4,0	5		
16	Технологія і організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.	6,6 да			3,0	90	49	25		24	41										3,0	3,5
17	Організація обслуговування та управління якістю продукції та послуг у сфері обслуговування	6,6 да			3	90	56	28		28	34										3,0	4
18	Менеджмент		3		3	90	54	28		26	36				3,0	3						
19	Маркетинг		3		3	90	54	28		26	36				3,0	3						

20	Будівлі, споруди та обладнання підприємств сфери обслуговування		5		2,0	60	28	14		14	32							2,0	2		
21	Естетичне оформлення готелів та ресторанів	4.6 да			4,0	120	63	40		23	57					4,0	3,5				
22	Основи гостинності та сервісології		5		4,0	120	55	30		25	65				2,0	1,5	2,0	2			
23	Рекреалогія та рекреаційна географія		3		3,0	90	45	25		20	45			3,0	2,5						
24	Кейтеринг		3		3,5	105	54	28		26	51			3,5	3						
25	Інформаційні системи і технології сфери обслуговування	6			3,0	90	42	24		18	48									3,0	3,0
26	Гігієна та санітарія		6		3,0	90	35	20		15	55									3,0	2,5
	Всього:				41.5	1245	677	370		307	568			12,5	11,5	9,0	9	8,0	9	12,0	13
27	Практична підготовка:																				
	навчальна		4,5		8,0	240	128			128	112				4,0	4	4,0	4			
	виробнича	6			6,0	180	98			98	82									6,0	7
	Всього:				14,0	420	226			226	194				4,0	4	4,0	4	6,0	7	
28	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти				1,5	45														1,5	
	Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:				90	2700	1522	639	36	847	1133			25,5	25,5	23,5	26	21,5	22,5	19,5	20

2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

2.1. Вибіркові освітні компоненти, що формують загальні компетентності

1	Туристичне країнознавство		5		3,0	90	35	20		15	55							3,0	2,5		
2	Політична економія		4		3,0	90	36	20		16	54				3,0	2					
	Всього:				6,0	180	71	40		31	109				3,0	2	3,0	2,5			

2.2. Вибіркові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

3	Професійний етикет		6		3,0	90	42	22		20	48									3,0	3,0
4	Web-технології та автоматизація готельно-ресторанної діяльності		5		3,0	90	35	20		15	55							3,0	2,5		
5	Організація анімаційних послуг в туризмі та готелях		6		3,0	90	56	28		28	34									3,0	4
6	Рекламна діяльність у сфері готельно – рестораних послуг і туризму		6		3,0	90	42	22		20	48									3,0	3,0
	Всього:				12,0	360	175	92		83	185			0	0	0	0	3,0	2,5	9,0	10

2.3. Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувача освіти

1	Психологія/ Конфліктологія		5		3,0	90	35	20		15	55							3,0	2,5		
2	Статистика сфери послуг/ Аналітика сфери послуг		3		3,0	90	45	25		20	45			3,0	2,5						
3	Облік та звітність підприємств сфери послуг/ Бізнес – планування сфери послуг		3		3,0	90	36	20		16	54			3,0	2						
4	Страховання підприємств сфери обслуговування/ Безпека підприємств сфери обслуговування	4			3,0	90	36	20		16	54					3,0	2,0				
	Всього:				12,0	360	152	85		67	208			6,0	4,5	3,0	2	3,0	2,5		

	Загальний обсяг вибірових компонентів					30	900	398	217		181	502					6,0	4,5	6,0	4	9,0	7,5	9,0	10
Загальний обсяг освітньо – професійної програми						120,0	3600	1920	856	36	1028	1635					31,5	30	29,5	30	30,5	30	28,5	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

Перелік необхідних лабораторій та кабінетів

№	Кабінети
1.	Кабінет української мови
1.	Кабінет іноземних мов
2.	Кабінет історії та суспільних наук
3.	Кабінет музеєзнавства
4.	Кабінет туристичного краєзнавчо – туристичний
5.	Кабінет готельно - ресторанного сервісу
Лабораторії	
1.	Лабораторія ресторанного сервісу
2.	Лабораторія готельного обслуговування
3.	Лабораторія інформаційних та комунікаційних технологій

VII. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельно – ресторанна справа, затвердженої Педагогічною радою (протокол №1 від 30.08.2021) та введено в дію з 01.09.2021 року (наказ № 27 від 30.08.2021).

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 (75% - 90 кредитів ECTS), вибіркову (25% - 30 кредитів ECTS),

- **нормативна компонента за ОПІ** (75% - 90 кредитів ECTS) розподіляється за циклами підготовки наступним чином:

- дисципліни, що формують загальні компетентності – 33 кредити ECTS;

- дисципліни, що формують спеціальні компетентності – 57 кредитів ECTS, у т.ч. навчальна практика – 8 кредитів ECTS, 6 кредитів ECTS – виробнича (переддипломна) практика.

- **вибіркова компонента** (25% 30 кредитів ECTS) розподіляється за циклами підготовки наступним чином:

- дисципліни, що формують загальні компетентності – 6 кредитів ECTS,

- дисципліни, що формують спеціальні компетентності – 12 кредитів ECTS.

- дисципліни за вибором здобувача освіти - 12 кредитів ECTS

У навчальному плані у вибірковій частині запропоновані дисципліни за вибором навчального закладу, а за вибором здобувачів освіти дисципліни відображатимуться 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 кваліфікаційного іспиту за фахом, який містить теоретичну і практичну частини з виставленням однієї оцінки