

“Затверджую”

Директор

С.М.Сюшко

(підпис)

(прізвище та ініціали)

“31” серпня 2023 року

М.П.

Протокол педради №1 від 31.08.2023



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)

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 | 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 | T | T | T | T | П | П | П | С | С | К | К | К | К | К |
| 3 | T | 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 | 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 (роботи) | 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 обслугов в готелях | кваліфікаційний іспит за фахом | 6 |
| Технологія і орган обслугов в зак рестор господарства | | |
| Естет оформлення готелю та ресторанів | | |
| Орган. обслугов і управлін 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 | Заліки | 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/с емінар | 1 | | | | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | | | | | | | | | |
| | | 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. Культурологія | 3 | | | | 3,0 | 90 | 72 | 40 | | 32 | 18 | | | | | 1,5 | 2 | 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 | Правознавство | | 3 | | | 1,5 | 45 | 27 | 15 | | 12 | 18 | | | | | 1,5 | 1,5 | | | | | | |
| 4 | Історія України | 3 | | | | 3,0 | 90 | 45 | 25 | | 20 | 45 | | | | | 3,0 | 2,5 | | | | | | |
| 5 | Соціологія | | 5 | | | 1,5 | 45 | 21 | 11 | | 10 | 24 | | | | | | | | | 1,5 | 1,5 | | |
| 6 | Українська мова за проф. спрямуванням | | 3 | | | 3,0 | 90 | 54 | 28 | | 26 | 36 | | | | | 3,0 | 3 | | | | | | |
| 7 | Фізичне виховання | | 5 | | | 3,0 | 90 | 50 | | | 50 | 40 | | | | | 1,0 | 1 | 1,0 | 1 | 1,0 | 1 | | |
| 8 | Основи трудового права та правове регулювання у сфері послуг | | 5 | | | 2,0 | 60 | 28 | 14 | | 14 | 32 | | | | | | | | | 2,0 | 2 | | |
| 9 | Інформатика і комп'ютерна техніка | | 4 | | | 3,0 | 90 | 72 | 36 | 36 | | 18 | | | | | 1,5 | 2 | 1,5 | 2 | | | | |
| 10 | Економіка підприємства сфери послуг | 4 | | | | 2,0 | 60 | 36 | 26 | | 10 | 24 | | | | | | | 2,0 | 2 | | | | |
| 11 | Друга іноз мова за проф. спрямуванням | | 5 | | | 3,0 | 90 | 42 | 22 | | 20 | 48 | | | | | | | | | 3,0 | 3 | | |
| 12 | Екологія | | 4 | | | 1,5 | 45 | 36 | 26 | | 10 | 9 | | | | | | | 1,5 | 2 | | | | |
| 13 | 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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|--------|---|--|---|-----|-----|-----|----|--|----|----|--|--|--|--|-----|---|-----|---|-----|---|-----|-----|
| 14 | Технологія і організація обслуговування в готелях | 5,6 да | | | 5 | 7,0 | 210 | 142 | 80 | | 62 | 68 | | | | | | | 3,0 | 4 | 4,0 | 5 | | |
| 15 | Технологія і організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. | 6,6 да | | | | 3,0 | 90 | 49 | 25 | | 24 | 41 | | | | | | | | | | | 3,0 | 3,5 |
| 16 | Організація обслуговування і управління якістю продукції та послуг у сфері обслуговування | 6,6 да | | | | 3 | 90 | 56 | 28 | | 28 | 34 | | | | | | | | | | | 3,0 | 4 |
| 17 | Менеджмент | | 3 | | | 3 | 90 | 54 | 28 | | 26 | 36 | | | | | 3,0 | 3 | | | | | | |
| 18 | Маркетинг | | 3 | | | 3 | 90 | 54 | 28 | | 26 | 36 | | | | | 3,0 | 3 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|--------|-----|--|-------------|-------------|-------------|------------|-----------|------------|-------------|--|--|-------------|-------------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|-----------|
| 19 | Будівлі, споруди та обладнання підприємств сфери обслуговування | | 5 | | 2,0 | 60 | 28 | 14 | | 14 | 32 | | | | | | | 2,0 | 2 | | |
| 20 | Естетичне оформлення готелів та ресторанів | 4.6 да | | | 4,0 | 120 | 63 | 40 | | 23 | 57 | | | | | 4,0 | 3,5 | | | | |
| 21 | Основи гостинності та сервісології | | 5 | | 4,0 | 120 | 55 | 30 | | 25 | 65 | | | | 2,0 | 1,5 | 2,0 | 2 | | | |
| 22 | Рекреалогія та рекреаційна географія | | 3 | | 3,0 | 90 | 45 | 25 | | 20 | 45 | | | 3,0 | 2,5 | | | | | | |
| 23 | Кейтеринг | | 3 | | 3,5 | 105 | 54 | 28 | | 26 | 51 | | | 3,5 | 3 | | | | | | |
| 24 | Інформаційні системи і технології сфери обслуговування | 6 | | | 3,0 | 90 | 42 | 24 | | 18 | 48 | | | | | | | | | 3,0 | 3,0 |
| 25 | 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 |
| 26 | Практична підготовка: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | навчальна | | 4,5 | | 8,0 | 240 | 128 | | | 128 | 112 | | | | 4,0 | 4 | 4,0 | 4 | | | |
| | виробнича (переддипломна) | | 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 | |
| 27 | 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 | Економічна теорія | | 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 |

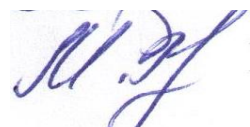
2.3. Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувача освіти

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|--|-------------|------------|------------|-----------|--|-----------|------------|--|--|------------|------------|------------|----------|------------|------------|--|--|
| 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

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), вибірову (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.

- **вибірова 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 вибіровій частині пропонувані 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

Перелік необхідних лабораторій та кабінетів

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