

СХВАЛЕНО

протокол засідання

Педагогічної ради ВСП "ФКЕТ НУ
"Чернігівська політехніка"

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ "ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ "ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Михайло СОКОЛ

"28" серпня 2023 року

№1

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки

фахового молодшого бакалавра

(назва ступеню/вищої освіти)

галузь знань

24 Сфера обслуговування

(шифр і назва галузі)

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

освітньо-професійна програма

Готельно-ресторанна справа

(назва освітньої програми)

форма навчання

денна

(денна, заочна (дистанційна))

Кваліфікація освіти фаховий молодший бакалавр

Строк навчання 1 рік 10 місяців

(роки і місяці)

на основі повної загальної середньої освіти

(зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО 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	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
I																																																				
II	П	П	П	П	П												Е	К	К																																	

ПОЗНАЧЕННЯ:



- Теоретичне навчання

ЗТ - Заліковий тиждень

П - Практика

ПА - Підготовка до атестації

ДА - Державна атестація

У - Установча сесія

Е - Екзаменаційна сесія

К - Каникули

А - Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Каникули	Усього
I	34		2	3			13	52
II	26		3	10		1	2	42
Разом	60	0	5	13	0	1	15	94

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	2	3	4,5
Технологічна	3	5	7,5
Виробнича	4	5	7,5

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит)	Семестр
Організація обслуговування	4
Технологія виробництва кулінарної продукції	
Основи менеджменту	

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг				Кількість годин													
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	ЗОП	Підготовка мол. бак.		Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс					
						к-ть годин	За ОПП кредити національні	за навчальним планом		Всього	В тому числі			1		2		3		4		
								Кредити	Години		Лекції		Практичні, семінарські	Лабораторні заняття	16		18		14		12	
															кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин
					1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (ОК)																						
1.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																						
OK.1	Історія України	2					3	90	32	18	14		58			3	2					
OK.2	Українська мова (за проф. спрямуванням)		3				3	90	30	2	28		60					3	2			
OK.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	4					6	180	104	0	104		76									
OK.4	Фізичне виховання		3				6	180	92	2	90		88	2	2	2	2	3	4	3	4	
															2		2					
OK.5	Інформатика і комп'ютерна техніка		2				3	90	70	30	40		20		2		2					
OK.6	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		3				3	90	60	34	26		30				2					
OK.7	Основи психології		1				3	90	32	22	10		58									
OK.8	Основи правознавства		2				3	90	32	22	10		58									
OK.9	Трудове право		4				3	90	36	20	16		54							3	3	
1.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																						
OK.10	Організація обслуговування:																					
	в готелях	3		4			4	120	78	38	40		42			1,5	2	2,5	3			
	в закладах ресторанного господарства	2					4	120	68	34	34		52			4	2					
OK.11	Організація ресторанного господарства		1				3	90	32	16	16		58	3								
OK.12	Організація готельного господарства	1					3	90	32	16	16		58	3								
OK.13	Економіка підприємства	3					4	120	56	22	34		64					4	4			

ОК.14	Управління якістю продукції та послуг		4				3	90	36	18	18		54						3	3	
ОК.15	Основи менеджменту	4					3	90	36	20	16		54						3	3	
ОК.16	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	1,2				6	180	120	36	24	60	60	1,5	2	1,5	2	3	4		
ОК.17	Кухні країн світу	4					3	90	48	18	10	20	42						3	4	
ОК.18	Барна справа		3				3	90	56	30	10	16	34					3	4		
ОК.19	Устаткування	3					3,5	105	60	30	30		45			1,5	2	2	2		
ОК.20	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі		4				3	90	36	20	8	8	54						3	3	
ОК.21	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві		2				3	90	48	30	18		42			3	3				
ОК.22	Бухгалтерський облік		4				3	90	48	22	26		42						3	4	
ОК.23	Товарознавство харчової продукції	1					3	90	32	22	10		58	3	2						
ОК.24	Вступ до фаху		1				3	90	30	16	14		60	3	2						
1.3. Практична підготовка																					
ОК.25	Навчальна практика		2				4,5	135					180			4,5					
ОК.26	Технологічна практика		3				7,5	225					180					7,5			
ОК.27	Виробнича практика		4				7,5	225					225						7,5		
1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																					
ОК.28	Кваліфікаційний іспит						1	30					30						1		
Всього		11	19	1			108	3240	1304	538	662	104	1936	20	14	27	23	31,5	27	29,5	24
2. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																					
ВК.1.1	Основи філософських знань		1				3	90	32	20	12		58	3	2						
ВК.1.2	Географія туризму																				
ВК.2.1	Психологія успіху		3				3	90	42	26	16		48					3	3		
ВК.2.2	Фінансова грамотність																				
ВК.3.1	Основи підприємницької діяльності		4				3	90	36	18	18		54						3	3	
ВК.3.2	Тренінг-курс "Start-up creation"																				
ВК.4.1	Основи маркетингу		4				3	90	36	20	16		54						3	3	
ВК.4.2	Соціологія																				
Всього		0	4	0			12	360	146	84	62	0	214	3	2	0	0	3	3	6	6

Загальна кількість	11	23	1			120	3600	1450	622	724	104	2150	23,0	16,0	27,0	23,0	34,5	30,0	35,5	30,0
Кількість екзаменів														2		2		4		3
Кількість заліків														5		5		6		7
Кількість курсових робіт																				1

Пояснення до навчального плану

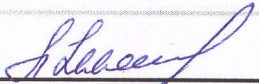
1. Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
2. Графік освітнього процесу щорічно може коригуватися в залежності від місцевих умов для кожної групи при обов'язковому дотриманні тривалості теоретичного навчання, екзаменаційних сесій, практик, а також терміну зимових канікул.
3. Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.
4. Поточний та семестровий контроль знань, умінь, навичок здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до діючого Положення про організацію освітнього процесу в коледжі. Оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти на базі ПЗСО здійснюється за 4-бальною шкалою.
5. Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
6. Години, відведені на виконання курсової роботи, входять в загальний обсяг навчального часу на дисципліну, виділені окремою колонкою і зараховуються до годин самостійної роботи з дисципліни.
7. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
8. Обсяг вибірових навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

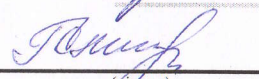
Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, затвердженої педагогічною радою (протокол №1 від 30.08.2022 р.), наказ №12 від 30.08.2022 р.)

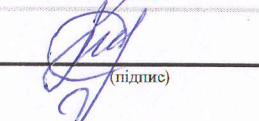
Заступник директора з навчальної роботи

Завідувач відділення

Голова випускової циклової комісії


(підпис)


(підпис)


(підпис)

Людмила ІЛЛЯШЕНКО

Галина СМІРНОВА

Юлія ПОРТНА