

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"



Михайло СОКОЛ

"27" серпня 2024 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 освітня фаховий молодший бакалавр готельно-ресторанної справи
(назва) 3

Строк навчання 2 роки 10 місяців
(роки і місяці)

на основі базової середньої освіти
(зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

І. 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								
I	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								
II																		К	К																						К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К								
III	П	П	П	П	П												Е	К	К																			Е	Д	А	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К								
																																				Е	Е	П	П	П	П	А																		

ПОЗНАЧЕННЯ: ☐ - Теоретичне навчання ЗТ - Заліковий тиждень П - Практика ПА - Підготовка до атестації ДА - Державна атестація
У - Установча сесія Е - Експертна сесія К - Канікули А - Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Експертна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Канікули	Усього
I	40						12	52
II	34		2	3		1	12	52
III	26		3	10		1	2	42
Разом	100	0	5	13	0	2	26	146

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	4	3	4,5
Технологічна	5	5	7,5
Виробнича	6	5	7,5

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит)	Семестр
Порядок, форми проведення і перелік навчальних предметів, з яких проводиться державна підсумкова атестація, визначає Міністерство освіти і науки України	4
Організація обслуговування	6
Технологія виробництва кулінарної продукції	
Основи менеджменту	

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг				Кількість годин					Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами											
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи	ЗОП		Підготовка мол. бак. за навчальним планом		Аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс							
					к-ть годин	За ОПП кредити національні	Кредити	Години	Всього	В тому числі				Семестр											
										Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття		Кількість навчальних тижнів											
														17		23		16		18		14		12	
														кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин	кредитів	годин
														1	2	3	4	5	6	15	16	17	18	19	20
1. ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ ПІДГОТОВКА																									
1.1 Базові предмети (БП)																									
БП.1	Українська мова				140				140	2	138			34	2	46	2	32	2	28	1				
БП.2	Українська література				140				140	70	70			34	2	46	2	32	2	28	1				
БП.3	Іноземна мова				140				140		140			34	2	46	2	32	2	28	1				
БП.4	Зарубіжна література				70				70	2	68			34	2	36	2	0		0					
БП.5	Історія: Україна і світ				210				210	150	60			68	4	74	3	32	2	36	2				
БП.6	Громадянська освіта				70				70	46	24			34	2	36	2	0		0					
БП.7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)				210				210	90	120			68	4	74	3	32	2	36	2				
БП.8	Природничі науки				280				280	172	68	40		68	4	120	5	64	4	28	2				
БП.9	Фізична культура*				210				210		210			34	2	46	2	32	2	36	2				
														0		0		32	2	30	2				
БП.10	Захист України				105				105	67	38			51	3	54	2	0		0					
1.2. Профільні предмети і спеціальні курси (ППСК)																									
ППСК.1	Організація обслуговування: в готелях*				36				36	18	18			0		0		0		36	2				
	в закладах ресторанного господарства*				68				68	34	34			0		0				68	4				
ППСК.2	Організація ресторанного господарства*				32				32	16	16							32	2						
ППСК.3	Товарознавство харчової продукції*				32				32	20	12			0		0		32	2	0					
ППСК.4	Основи правознавства*				32				32	22	10					32	2								
ППСК.5	Основи психології*				32				32	22	10							32	2						
ППСК.6	Технологія виробництва кулінарної продукції*				64				64	20	14	30		0		0		32	2	32	2				
ППСК.7	Географія				88				88	54	34			34	2	54	2	0		0					
ППСК.8	Організація готельного господарства*				32				32	16	16							32	2	0					
ППСК.9	Історія України*				32				32	18	14									32	2				
ППСК.10	Устаткування*				32				32	16	16									32	2				

ППСК.11	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*				32			32	20	12							32	2				
ППСК.12	Вступ до фаху*				30			30	16	14			0		30	1	0		0			
1.3. Вибірково-обов'язкові предмети (ВОП)																						
ВОП 1	Мистецтво				50			50	30	20			34	2	16							
ВОП 2	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)*				150			150	60	90			34	2	46	2	32	2	38	2		
	Подвоєння				343			343		343												
	Всього				2660			0	2660	981	1609	70	0	561	33	756	32	448	28	490	27	0 0 0 0
2. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (ОК)																						
2.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																						
ОК.1	Історія України*	4					3	90	32	18	14		58						3			
ОК.2	Українська мова (за проф. спрямуванням)		5				3	90	30	2	28		60							3	2	
ОК.3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6					6	180	104	0	104		76								3	4
ОК.4	Фізичне виховання*		5				6	180	92	2	90		88				2		2		2	2
ОК.5	Інформатика і комп'ютерна техніка*		4				3	90	70	30	40		20				1,5		1,5			
ОК.6	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*		5				3	90	60	34	26		30						1,5		1,5	2
ОК.7	Основи психології*		3				3	90	32	22	10		58				3					
ОК.8	Основи правознавства*		2				3	90	32	22	10		58			3						
ОК.9	Трудове право		6				3	90	36	20	16		54									3 3
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності																						
ОК.10	Організація обслуговування:																					
	в готелях*	5		6			4	120	78	38	40		42						1,5		2,5	3
	в закладах ресторанного господарства*	4					4	120	68	34	34		52						4			
ОК.11	Організація ресторанного господарства*		3				3	90	32	16	16		58				3					
ОК.12	Організація готельного господарства*	3					3	90	32	16	16		58				3					
ОК.13	Економіка підприємства	5					4	120	56	22	34		64								4	4
ОК.14	Управління якістю продукції та послуг		6				3	90	36	18	18		54									3 3
ОК.15	Основи менеджменту	6					3	90	36	20	16		54									3 3
ОК.16	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	3, 4				6	180	120	36	24	60	60				1,5		1,5		3	4
ОК.17	Кухні країн світу	6					3	90	48	18	10	20	42									3 4
ОК.18	Барна справа		5				3	90	56	30	10	16	34								3	4
ОК.19	Устаткування*	5					3,5	105	60	30	30		45						1,5		2	2

OK.20	Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі		6				3	90	36	20	8	8	54									3	3		
OK.21	Гігієна і санітарія в готельно-ресторанному господарстві		4				3	90	48	30	18		42					3	3						
OK.22	Бухгалтерський облік		6				3	90	48	22	26		42								3	4			
OK.23	Товарознавство харчової продукції*	3					3	90	32	22	10		58				3	2							
OK.24	Вступ до фаху*		2				3	90	30	16	14		60			3									
2.3. Практична підготовка																									
OK.25	Навчальна практика		4				4,5	135					180					4,5							
OK.26	Технологічна практика		5				7,5	225					180							7,5					
OK.27	Виробнича практика		6				7,5	225					225									7,5			
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																									
OK.28	Кваліфікаційний іспит						1	30					30									1			
Всього		11	19	1			108	3240	1304	538	662	104	1936	0	0	6	0	17	2	24	3	31,5	27	29,5	24
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																									
ВК.1	Вибірковий освітній компонент №1		3				3	90	32	20	12		58				3	2							
ВК.2	Вибірковий освітній компонент №2		5				3	90	42	26	16		48							3	3				
ВК.3	Вибірковий освітній компонент №3		6				3	90	36	18	18		54									3	3		
ВК.4	Вибірковий освітній компонент №4		6				3	90	36	20	16		54									3	3		
Всього		0	4	0			12	360	146	84	62	0	214	0	0	0	0	3	2	0	0	3	3	6	6
Загальна кількість		11	23	1	2660		120	3600	1450	622	724	104	2150	0,0	33,0	6,0	32,0	20,0	32,0	24,0	30,0	34,5	30,0	35,5	30,0
Кількість екзаменів																		2		2		4		3	
Кількість заліків																		5		4		6		7	
Кількість курсових робіт																									1

Пояснення до навчального плану

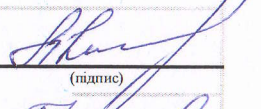
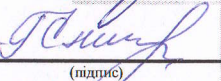
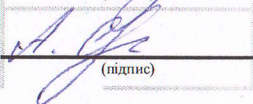
1. Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
2. Зміст циклу загальноосвітньої підготовки визначений відповідно до наказу МОН України від 01.06.2018 р. № 570.
3. Вивчення предметів циклу загальноосвітньої підготовки, позначених «*», інтегруються за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності.
4. 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.
5. Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.
6. 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 I-II курсів на базі БЗСО здійснюється за 12-бальною шкалою, III курсу – за 4-бальною шкалою.
7. Контрольні роботи, передбачені навчальним планом, проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення дисциплін. Перевірка контрольних робіт, проведення заліків та екзаменів в період екзаменаційних сесій, керівництво, консультації і проведення захисту курсової роботи, консультацій до кваліфікаційного іспиту, рецензування курсових робіт та робота ЕК нормується згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686.
8. Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
9. 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.
10. Час, відведений на керівництво і захист курсової роботи, планується поза розкладом занять.
11. Оцінка з предметів, позначених «*», які були вивчені за програмою профільної середньої освіти, зараховуються, як оцінки з відповідних навчальних дисциплін освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра. Перезарахування оцінок загальноосвітньої підготовки здійснюється за шкалою: 12-10 балів – 5; 9-7 балів – 4; 6-4 бали – 3; 3-1 бал – 2.
12. Обсяг вибіркового навчальних дисциплін становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЕКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, затвердженої педагогічною радою (протокол №1 від 27.08.2024 р.), та введеної в дію з 01.09.2024 р. (наказ №20 від 27.08.2024 р.)

Заступник директора з навчальної роботи

Завідувач відділення

Голова випускової циклової комісії


(підпис)

(підпис)

(підпис)

Людмила ІЛІЯШЕНКО

Галина СМІРНОВА

Аліна СМАГЛЮК